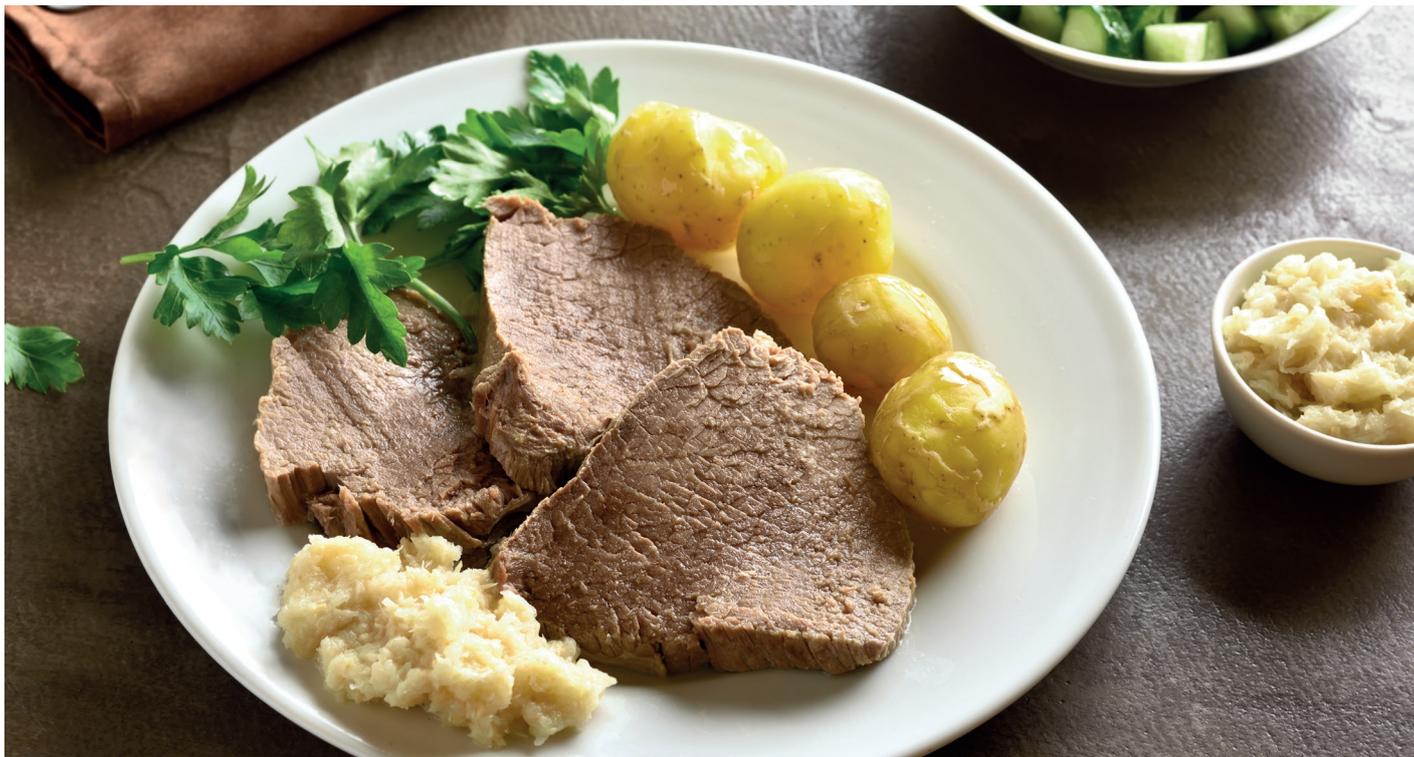


Tafelspitz

minimaler Aufwand, maximal lecker

FLEISCHEREI & PARTYSERVICE
WARNECKE



 4 PERSONEN  CA. 2,5 STUNDEN

ZUTATEN

1,2 kg Tafelspitz (mit Fettdeckel, am Stück)
2 Karotten
1 Sellerieknolle
1 Lauchstange
1 große Zwiebel (halbiert, mit Schale)
3 Lorbeerblätter
6 Pfefferkörner
2 TL Salz
2 – 3 Liter Wasser

BEILAGEN-VARIANTEN

Salzkartoffeln oder Petersilienkartoffeln
Rahmspinat oder Buttergemüse
Apfel- Meerrettich-Sauce für eine feine Schärfe
Cremige Schnittlauchsauce
Rote-Bete-Salat oder Gurkensalat für eine frische Note

ZUBEREITUNG

BRÜHE VORBEREITEN

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Salz, Lorbeerblätter und Pfefferkörner hinzufügen.

TAFELSPITZ GAREN

Den Tafelspitz ins kochende Wasser legen und einmal aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren und das Fleisch bei sanfter Hitze (simmern lassen) ca. 2 – 2,5 Stunden garen.

GEMÜSE HINZUFÜGEN

Nach 30 Minuten das geschnittene Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch) und die halbierte Zwiebel dazugeben.

SCHAUM ABSCHÖPFEN

Gelegentlich den aufsteigenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen.

GARPROBE MACHEN

Mit einer Gabel ins Fleisch stechen – wenn es sich leicht herausziehen lässt, ist es fertig.

SERVIEREN

Tafelspitz in Scheiben schneiden & servieren.

TIPP

Die Brühe nicht wegschütten! Sie eignet sich perfekt als Suppenbasis oder für eine klare Rindssuppe.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.