

Tafelspitz mit Apfelkren und g'röstete Erdäpfeln (8 Port.)

Tafelspitz Zutaten:

2,5 Kg Tafelspitz
Pfefferkörner, Salz
Wacholderkörner, Lorbeerblatt
2 Zwiebeln
100g Karotten, 100g gelbe Rüben, 100g Pastinaken und 100g Sellerie, ½ Stange Lauch
ein kleiner Bund Liebstöckl und Petersilie, Schnittlauch

Apfelkren Zutaten:

4 Äpfel
1 mittlere Krenwurze
1 El Apfelessig
Salz, Zucker, Zitronensaft

Zutaten:G'röstete Erdäpfel

1,5 kg festkochenden Erdäpfeln
2 Zwiebeln, Salz, Butterschmalz

Zubereitung Tafelspitz:

Fleisch in ca 4 Liter kochendes, gesalzenes Wasser legen. Pfefferkörner, Wacholderkörner, Lorbeerblatt dazugeben und köcheln lassen. Die gesamte Kochdauer beträgt ungefähr 2,5 Stunden. Die Zwiebel halbieren und in einer Pfanne mit der Schnittfläche sehr dunkel anbraten. Das geschälte Gemüse, Lauch, Liebstöckl, Petersilie und gebratene Zwiebel ca 1Stunde vor Garungsende dazugeben und fertigkochen lassen.

Eventuell entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

Den Tafelspitz aus der Suppe heben und das Fleisch gegen den Faserlauf in fingerdicke Scheiben schneiden.

Die Suppe abseihen eventuell nachwürzen, das Gemüse in Scheiben schneiden.

Zubereitung Apfelkren:

Die geschälten Äpfel in Stücke schneiden mit etwas Wasser, Salz, Zitronensaft, Apfelessig und etwas Zucker weich dünsten. Die Äpfel pürieren und etwas überkühlen lassen. Dann erst frisch geriebenen Kren dazugeben.

Zubereitung g'röstete Erdäpfel:

Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schneiden und in Butterschmalz anrösten - mit Erdäpfeln gut vermischen, salzen und resch anrösten.

Den Tafelspitz mit Gemüsescheiben etwas Suppe, Erdäpfeln und Apfelkren anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

Als weitere Beilagen eignen sich hervorragend Schnittlauchsoße, Semmelkren oder Blattspinat.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!