



## **Tafelspitz**

### ***in Meerrettich-Sahne-Sauce***

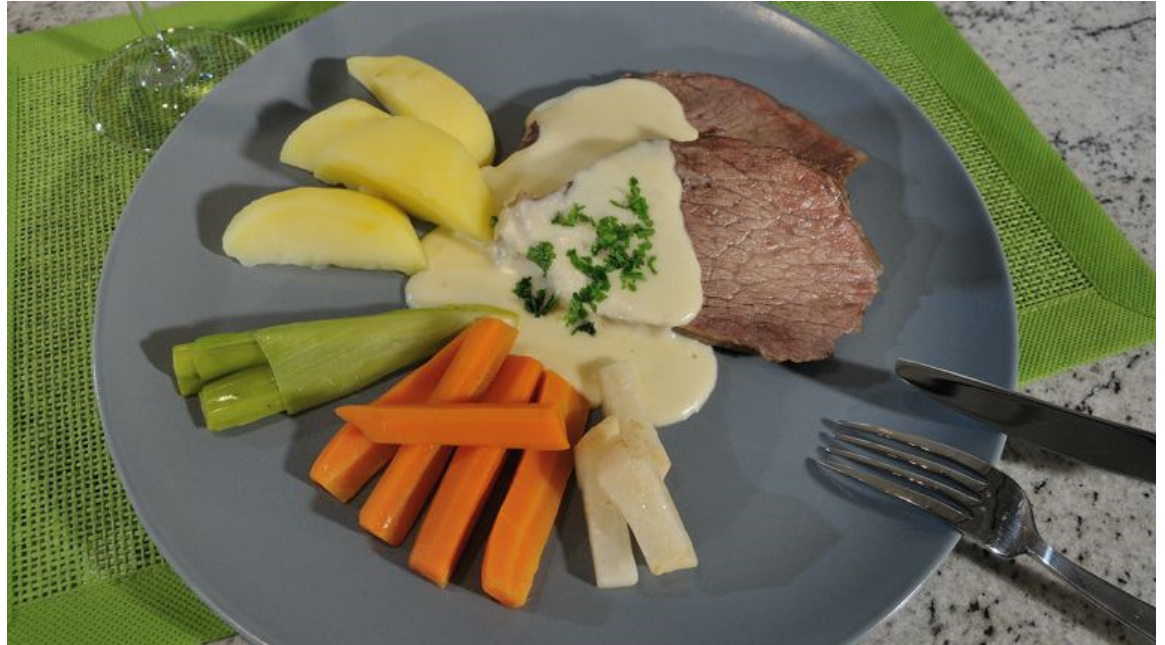
#### **Rezept für 4 Personen**

##### **Zutaten:**

**1,2 kg Tafelspitz  
Knochen  
1 Zwiebel  
Pfefferkörner + Salz  
2 Möhren  
1 Knollensellerie  
1 Stange Lauch  
Petersilie**

##### **Für die Sauce:**

**70 g Butter  
2 EL Mehl  
80 g Meerrettich  
250 ml Sahne  
Salz**



**Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden**

**Den Tafelspitz in einen großen Topf mit warmem Wasser geben.**

**Die Zwiebel halbieren und mit der Schale ebenfalls ins Wasser geben. Mit Salz und Pfefferkörnern würzen. Die Knochen hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.**

**Nun das Gemüse grob würfeln und nach 1,5 Stunden Kochzeit zum Fleisch geben.**

##### **Zubereitung der Sauce:**

**Die Butter in einem kleinen Topf auf höchster Stufe erhitzen, bis sie flüssig ist.**

**2 EL Mehl zugeben und kräftig rühren, bis Blasen kommen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen und 3-4 Suppenkellen der Fleischbrühe zugeben. Die Sauce sollte eine angenehm flüssige Konsistenz aufweisen. Jetzt den Meerrettich unterrühren und zum Schluss alles mit Salz abschmecken.**

**Das Fleisch nach den 2 Stunden Garzeit aus der Brühe nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Brühe für den Glanz übergießen. Anschließend Möhren und Sellerie in Stifte schneiden und ebenfalls auf der Platte anrichten.**

**Dazu passt sehr gut Blaukraut mit Salzkartoffeln.**

**Wir wünschen Guten Appetit!**