

REZEPT

WAS DU
BRAUCHST

- 1,5 - 2 KG TAFELSPITZ
- 2 KAROTTEN, 2 GELBE RÜBEN
- 1/2 KNOLLE SELLERIE
- 1/2 STANGE LAUCH
- 1 KNOLLE KNOBLAUCH
- 1 LORBEERBLATT
- 5 WACHOLDERBEEREN
- 10 PFEFFERKÖRNER
- 1 HANDVOLL VOGERLSALAT
- KREN, MUSKATNUSS
- 4 ESSIGSTEINPILZE
- 8 EL MAISKEIMÖL
- 4 EL BIRNEN- ODER APFEL
ESSIG



ZUBEREITUNG

1 Tafelspitz in kochendes Wasser legen und eine Stunde köcheln, dabei den aufsteigenden Schaum abschöpfen.

2 Karotten, Rüben und Sellerie schälen, Lauch putzen, Knoblauchknolle quer durchschneiden (der Knoblauch wird nicht geschält). Dieses Gemüse sowie das Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und eine Prise geriebene Muskatnuss zugeben und das Fleisch noch eine weitere gute Stunde köcheln; wenn man den Tafelspitz perfekt haben will, das Fleisch während des Köchelns beschweren, sodass es vom Fond bedeckt ist, andernfalls bleibt die Fleischschicht unter der Fettauflage gern ein wenig rosa und zäh, weil sie weniger gegart wird als der Rest des Tafelspitzes.

Fleisch in der Suppe auskühlen lassen.

3 Vogerlsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Pilze in Scheiben schneiden.

4 Für die Marinade alle Zutaten verrühren. Fleisch gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden. Karotten und Rüben dünnblättrig schneiden.

5 Fleisch und Gemüse durch die Marinade ziehen und auf Teller geben. Vogerlsalat durch die Marinade ziehen und ebenso wie die Pilze gefällig auf die Teller geben. Alles mit frisch geriebenem Kren bestreuen. Alles mit Essig aus dem Zerstäuber parfümieren. Weiters kann man gekochte Bohnen dazugeben.

GUTEN APPETIT 