

Tafelspitz mit Gemüse und Kartoffelreibli

Zutaten (für 6 Personen):

ca. 1200gr. Tafelspitz
4-5 Möhren
1 Kohlrabi
¼ Stange Porree
1 Bund Suppengemüse
500gr. festkochende Kartoffeln
Semmelbrösel
Meerrettich (gerieben)
Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, nicht zu weich. Wenn sie fertig sind, pellen und abkühlen lassen.

Den Tafelspitz kurz abwaschen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Meerrettich einreiben.

Das Bund Suppengemüse waschen und in größeren Stücken in das Wasser geben und aufkochen lassen. Dann den Tafelspitz in das Wasser dazu geben und köcheln lassen. Ist der Tafelspitz nicht ganz mit Wasser bedeckt, ab und zu wenden. Beim Wenden nicht mit spitzen Besteck in das Fleisch piken.

Möhren, Kohlrabi und Porree putzen bzw. schälen, Porree in Ringe und Möhren und Kohlrabi in Würfel schneiden. In Salzwasser köcheln lassen, ein bißchen Öl hinzugeben. Das Gemüse nicht zu weich kochen, es sollte noch knackig sein.

Die Kartoffeln mit einer Küchenreibe in kleine Scheiben hobeln. In eine heiße Pfanne mit Öl geben und wie Bratkartoffeln anbraten (nicht zu knusprig), mit Salz und Pfeffer würzen.

Von der Gemüsebrühe etwas in eine Schüssel geben, die Semmelbrösel dazu und mit dem Pürierstab vermengen, bis eine sämige Masse entsteht, nicht zu flüssig und nicht zu fest. Dann den Meerrettich unterrühren. Die Menge des Meerrettich ist abhängig vom Geschmack des einzelnen. Vorsichtig dosieren, ist ziemlich scharf, für mitteleuropäische Verhältnisse.

Nun alles schön auf dem Teller verteilen und „Guten Appetit“.