



Tafelspitz mit Meerrettichsoße



2 Stunden 30
Minuten



4 Portionen

Zutaten

800 gramm Tafelspitz

2 Liter Wasser

3 Möhren

1 Stange Lauch

150 gramm Sellerie

1 Petersilienwurzel

1 Zwiebel

30 gramm Butter

3 EL Mehl

750 ml heiße Fleischbrühe

3 EL Sahne

1/2 Stange Meerrettich

1/2 Apfel

Salz

Zubereitung

1. Das Wasser in einem großen Topf mit je einem Teelöffel Salz pro Liter zum Kochen bringen. Wer es etwas gehaltvoller mag, kann auch statt Wasser Rinderbrühe in gleicher Menge nehmen. Das Fleisch hineinlegen und etwa zwei Stunden bei milder Hitze köcheln lassen.
2. Derweil das Gemüse putzen, klein schneiden und etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit zum Fleisch geben.
3. Für die Meerrettichsoße die Butter zerlassen und mit Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit der Fleischbrühe ablöschen, mit Salz würzen, die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Erst zum Schluss geriebenen Meerrettich und geriebenen Apfel zugeben - damit der Meerrettich nicht an Schärfe verliert nicht mehr zu stark erhitzen und auf keinen Fall noch einmal aufkochen lassen.
4. Als Beilage passen am besten Petersilienkartoffeln.