

Tafelspitz in Meerrettich

Für 4 Personen

Zutaten:

- 800g Rindfleisch (Hüftdeckel)
- 2 Liter Wasser
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 3/4l Fleischbrühe
- 150g Sellerie
- 1 Wurzel Petersilie
- 1 Zwiebel
- ½ Stange Meerrettich
- 3 EL Mehl
- 3 EL Sahne
- ½ Apfel
- Salz

Zubereitung:

Wasser mit ein wenig Salz zum Kochen bringen. Wer es etwas würziger und herzhafter mag, kann auch statt Wasser Rinderbrühe nehmen. Das Fleisch hineinlegen und etwa zwei Stunden bei milder Hitze köcheln lassen. In der Zwischenzeit Gemüse putzen, klein schneiden und eine halbe Stunde vor Ende der Kochzeit zum Fleisch dazugeben.

Für Meerrettichsauce:

Butter zerlassen und mit Mehl und Fleischbrühe eine Mehlschwitze herstellen und mit Salz würzen. Sahne zugeben und etwas aufkochen lassen so dass die gewünschte Dicke entsteht. Zum Schluss geriebenen Meerrettich und den geriebenen Apfel zugeben.

Mögliche Beilagen:

Salzkartoffeln, rote Beete