

## Tafelspitz mit Meerrettichsauce (Altdeutsche Küche)

### Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Liter Wasser
- 1 kg Tafelspitz  
(alternativ Rindfleisch aus der Hüfte)
- ½ TL Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Pfefferkörner
- 2 große Zwiebeln
- 150 g frische Möhren
- 150 g Staudensellerie
- 200 g Porree /Lauch
- 30 g Butter
- 25 g Mehl
- 375 ml Kochbrühe  
(vom kochen des Tafelspitz)
- 120 g Schlagsahne
- 20 g frisch geriebener Meerrettich
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 1 EL frisch gehackte Petersilie



### Vor- & Zubereitung:

Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, das Salz, die Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in das kochende Wasser geben, erst dann das Fleisch hineinlegen und zum Kochen bringen. Den Topf mit Deckel schließen, die Energiezufuhr reduzieren und für ca. 2 Stunden gar ziehen lassen!

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.  
Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.  
Den Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden.  
Den Porree waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden.

Das so vorbereitete Gemüse nach der Garzeit des Fleisches in den Sud geben und noch etwa 20 Min. im zugedeckten Topf mit garen lassen.

Das gegarte Fleisch vor dem Schneiden etwa 10 Min. im Topf zugedeckt "ruhen" lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.

Danach das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Brühe mit dem Gemüse durch ein Sieb geben, dabei die Brühe auffangen und 375 ml für die Soße abmessen. Das gesiebte Gemüse zugedeckt ebenfalls warm stellen.

## Zubereitung der Meerrettichsoße:

Während das Fleisch ruht, für die Meerrettichsoße Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Die abgemessene Tafelspitzbrühe und Sahne hinzugießen und mit einem Schneebesen gut durchschlagen, dabei darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen.

Die Sauce unter Rühren zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze etwa 5 Min. ohne Deckel kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Danach den Meerrettich unterrühren.

Die Sauce mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Nun das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit etwas heißer Brühe übergießen und mit dem Gemüse und Petersilie garnieren. Die Sauce wird zu dem Tafelspitz in einem Saucetopf gereicht.

## Tipps:

1. Anstatt frischen Meerrettichs kann auch Meerrettich aus dem Glas verwendet werden.
2. Der Tafelspitz kann in der Brühe eingefroren werden.
3. Servieren Sie dazu mit Petersilie bestreute Salzkartoffeln und grünen Salat.