

## Tafelspitz

### Man braucht für 4 Personen:

1.5 kg	Rindshuftdeckel m/Fett
3 l	Wasser
1 el	Salz
6 stk	Pfefferkörner
1.5 stk	Zwiebeln
150 g	Suppengemüse z.B Karotten, Sellerie Weisskohl
etwas	Liebstöckel
einige	Blätter Spinat (Garnitur)
	Meersalz
0.5 Bund	Schnittlauch
1 Stk	frischer Meerrettich



### Zubereitung

Fleisch erst kalt, dann warm abspülen. Wasser in einem grossen Topf aufkochen. Rindfleisch, Salz und Pfefferkörner ins Wasser geben. 3 Stunden unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Schaum abschöpfen. Zwiebeln samt Schale halbieren. Mit der Schnittseite nach unten in der Bratpfanne ohne Fett fast schwarz anrösten. Suppengemüse und Lauch in Stücke schneiden. Alles mit dem Liebstöckel zum Fleisch geben. Ca. 45 Minuten fertig garen. Fleisch und Suppengemüse aus der Suppe heben. Bouillon durch ein Sieb giessen. Fleisch quer zur Faser in fingerdicke Tranchen schneiden. Mit Gemüse und Spinat in tiefen Tellern anrichten. Mit kochend heisser Bouillon begiessen. Mit wenig Meersalz bestreuen. Mit Schnittlauch garnieren. Meerrettich direkt darüber reiben.



Dazu passt: Bratkartoffeln

Das Gastro-Metzger Team wünscht "en Guete"