

Rind-Tafelspitz, Kartoffeln, Chutney, Gurkensalat

Für 6 Personen:

Für den Tafelspitz:

1.2 kg Tafelspitz vom Rind	2.5 l kaltes Wasser	2 Markknochen
2 Zwiebeln	1 Bund Suppengemüse	2 Zehen Knoblauch
1 EL Schwarzer Pfeffer	1 EL Wacholderbeeren	1 EL Piment
Salz		

Bouillon-Kartoffeln:

800 g Kartoffeln	1 Möhre	1 kleine Pastinake
0.25 Knolle Sellerie	1 EL Butter	2 Kellen Brühe
Petersilie, Salz		

Apfel-Meerrettich-Chutney:

2 säuerliche Äpfel	1 kleine Zwiebel	1 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	2 EL Apfelessig	2 EL gerieb. Meerrettich
Salz, Pfeffer		

Gurkensalat:

1 Salatgurke	Salz, Pfeffer	2 EL Essig
4 EL Öl	1 EL Zucker	0.5 EL Sahne
1 Bund Dill		

Das Fleisch unter kaltem Wasser abspülen. Kaltes Wasser in einen Topf geben und den Tafelspitz und die Knochen hineinlegen. Erhitzen. Gemüse säubern und in Stücke schneiden.

Ebenfalls in den Topf geben und die Gewürze hinzufügen. Aufkochen, dann den Herd auf mittlere Stufe stellen. Das Kochwasser kräftig salzen.

Den aufsteigenden Schaum die ersten 10-15 Minuten sorgfältig abschöpfen. So bleibt die Brühe später klar.

Die Hitze nochmals reduzieren und den Tafelspitz 2,5 bis 3 Stunden simmern lassen. Das Fleisch sollte dann butterzart sein.

Bouillon-Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und vierteln. Größere Exemplare achteln. Das Gemüse säubern, schälen und in etwa 1 cm große Würfel scheiden. Brühe in einen Topf geben und Kartoffeln und Gemüse 15 Minuten darin garen.

Petersilie hinzufügen und tropfnass zum Tafelspitz servieren.

Apfel-Meerrettich-Chutney:

Zwiebel und Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig darin anschwitzen, Apfelmwürfel dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Zucker und Apfelessig unterrühren, dann die Hitze reduzieren und das Apfel-Zwiebelgemisch 5 Minuten ganz leicht schmoren lassen. In der letzten Minute den frischen Meerrettich hineinreiben.

Wer keinen frischen bekommt, nimmt etwa die halbe Menge aus dem Glas. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkensalat:

Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz und

Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen. Danach mit Essig, Zucker und Öl süßsauer abschmecken und die Sahne hinzufügen. Den Dill hacken und untermengen.

Servieren:

Tafelspitz in Scheiben schneiden und auf tiefe Teller verteilen. Mit etwas Brühe übergießen. Darauf das noch warme Chutney geben. Die Bouillonkartoffeln dazulegen. Alles mit frisch geriebenem Meerrettich und Schnittlauch bestreuen. Den Gurkensalat in Schälchen füllen und separat dazu servieren.

Zora Klipp am 04. Juli 2025