

Tafelspitz mit Bärlauchsauce und Bouillonkartoffeln

Kategorien: Fleisch, Rind

Zutaten für: 2 Portionen

500	Gramm	Fleischknochen
1/2	Teel.	Weißer Pfefferkörner
500	Gramm	Tafelspitz
1		Zwiebel
1	Bund	Suppengemüse, gewürfelt
1		Knoblauchzehe
500	Gramm	Kartoffeln
1		Schalotte, fein geschnitten
3/4	Ltr.	Fleischbrühe, ca.
40	Gramm	Mehl
1	Bund	Bärlauch
4	Essl.	Sahne
		Salz und Pfeffer, Muskat
		Butter

Anleitung:

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 2 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten.

Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften und die Knoblauchzehe zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen.

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Schalottenwürfel in einem Topf mit Butter anschwitzen, Kartoffeln zugeben und mit ca. 1/4 l Fleischbrühe ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Sauce 40 g Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Mit 1/2 l Fleischbrühe ablöschen und rührend bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit den Bärlauch fein schneiden. Die Sauce mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten den Bärlauch untermischen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann