

Tafelspitz mit Wurzelgemüse

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

1 kg Tafelspitz vom Tiroler
Almochen
1TL schwarze Pfefferkörner
4 Pimentkörner
2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
1 Thymian-Zweig

Zutaten für die Beilage:

je 500 g festkochende
Kartoffeln, Karotten und
Knollensellerie
2 Stangen Lauch
175 g Becher Joghurt
2 kleine säuerliche Äpfel
1 EL Meerrettich aus dem
Glas
1 TL Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch
Salz

Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Apfel-Meerrettich-Joghurt

1. Zubereitung Fleisch mit Wurzelgemüse

Das Fleisch kalt abspülen. In einem großen Topf zwei Liter Wasser mit einem Teelöffel Salz, Pfeffer- und Pimentkörnern, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Thymian aufkochen. Die Hitze herunterschalten.

Das Fleisch zufügen und zum Sieden bringen. Etwa zwei Stunden bei geöffnetem Topf und schwacher Hitze am Sieden halten.

In der Zwischenzeit das Gemüse waschen. Die Kartoffeln schälen und vierteln. Karotten und Sellerie schälen und in große Stücke schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in dicke Scheiben schneiden. 30 Minuten vor Garzeitende die Gewürze an der Oberfläche abschöpfen. Das Gemüse zum Fleisch geben und mitgaren.

2. Zubereitung Beilage

Joghurt in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen und ohne Kerngehäuse fein dazu reiben. Den Meerrettich unterrühren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocken-schütteln, in Röllchen schneiden und unterrühren. Das Fleisch aus der Suppe heben und gegen den Faserlauf in fingerstarke Tranchen schneiden.

Das Gemüse ebenfalls aus der Suppe heben und um das Fleisch legen.

Das Apfel-Meerrettich-Joghurt dazu servieren.