

# Rezept: Tafelspitz

klassischer





Diese Woche haben wir das Tafelspitz (auch "Bürgermeisterstück") im Angebot und dazu ein tolles Rezept für euch! Die Metzgerei Dreymann wünscht viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit!

**Ein besonderer Dank geht an unseren Freund und geschätzten Koch Sebastian Junge der dieses leckere Rezept entworfen hat!**

[TAFELSPITZ / BÜRGERMEISTERSTÜCK 29,90 € / kg](#)

## **Zutaten:**

### **FÜR DEN TAFELSPITZ:**

1 Tafelspitz Gewicht ca 1,5 – 2 kg  
3,6 Liter Wasser  
0,4 Liter Weißwein  
0,1 Liter Sherry  
1 Stk. Karotte

1 Stk. Zwiebel  
1 Blatt Lorbeer  
5 Stk. Pfefferkörner  
80 g Salz

## **FÜR DIE MEERRETTICHSSOSSE:**

0,5 Liter Kochfond vom Tafelspitz  
0,5 Liter Sahne  
0,1 kg Butter  
0,15 kg Knollensellerie  
1 Stk. Apfel  
1 Stk. Zwiebel  
1 Knolle frischen Meerrettich  
Speisestärke  
Muskatnuss, Salz und Pfeffer und Zitrone

## **FÜR DAS WURZELGEMÜSE:**

Auswahl an bunten Karotten und Wurzelgemüsen  
Kochfond vom Tafelspitz und Butter zum Glasieren.

## **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Tafelspitz in einen Kochtopf und gemächlich aufkochen lassen. Das Ganze auf kleiner Stufe simmern lassen, je nach Größe braucht der Tafelspitz 2 – 4 Stunden bis er gar ist.

Zur Probe das Fleisch auf ein Küchenbrett legen und mit einer Fleischgabel oder einem Holzspieß durch das dickste Stück stechen. Lässt sich das Fleisch mühelos durchstechen so ist das Fleisch gar.

Den Kochfond passieren und zur weiteren Verwendung bereitstellen.

*Tipp: Am besten lässt sich das Fleisch im ausgekühlten Zustand portionieren. Also evtl. einen Tag vorher kochen und am nächsten Tag quer zur Faser portionieren. Für die*

*Schnittrichtung sprechen Sie gerne einen unserer Metzger an.*

Erwärmen können sie das portionierte Fleisch Mühelos in dem Kochfond. Diesen einfach aufkochen, Fleisch einlegen und auf kleine Stufe stellen.

Für die Meerrettichsoße die Butter in einem Topf zerlassen, Sellerie, Apfel und Zwiebel klein schneiden und alles mit der Butter anschwitzen. Mit dem Tafelspitzfond und der Sahne ablöschen und alles weichkochen.

Nach Geschmack frischen Meerrettich in die Soße reiben und alles mit einem Pürrierstab oder im Mixer pürrieren. Mit Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz abbinden. Am Ende alles mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zitronensaft abschmecken.

*Tipp: Kapern passen auch ausgezeichnet in diese Soße.*

Für das Wurzelgemüse alle Sorten gleichmäßig schneiden und in Tafelspitzfond weichkochen. Am Ende überschüssigen Kochfond abgießen und mit einem Stück Butter glasieren. Mit ein wenig Salz und frisch geschnittenen Kräutern abschmecken.

Bewahren Sie unbedingt den Kochfond auf, auch den Teil den Sie von den Wurzelgemüsen abgießen. Alles zusammen mit ein paar Suppenknochen weitergekocht ergibt eine tolle Kraftbrühe für kalte Wintertage!