

Tafelspitz von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Teelöffel
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	1 Stk.
Pfefferkörner	Etwas / nach Bedarf
Rindfleisch	500 g
Karotten / Möhren	4 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Knollensellerie / Bleichsellerie	1 Stk.

Zubereitung:

Das Gemüse waschen und putzen, die Zwiebel halbieren und die Schnittflächen in einer heißen Pfanne leicht bräunen. Nun das Wurzelgemüse dazugeben und mit etwas Wasser aufgießen und zum Kochen bringen.

Das Rindfleisch (Tafelspitz) mit kaltem Wasser kurz abspülen, in die leicht siedende Gemüsebrühe einlegen und ca. 75 Minuten nicht zugedeckt leicht köcheln lassen (Schaum immer wieder abschöpfen, damit die Suppe nicht trüb wird).

Inzwischen die Kartoffeln kochen, schälen und blättrig schneiden.

In einer Pfanne etwas Margarine zerlassen, die Kartoffeln ein wenig salzen und kurz in der Pfanne anbraten.

Den Tafelspitz aus der Suppe nehmen und in Scheiben schneiden.

Auf einem Teller die gerösteten Kartoffeln, je eine Scheibe Tafelspitz, eine Karotte, ein Stück Sellerie und einen Schöpfer Semmelkren (Semmelkren von Brigitte (<http://www.koch-idee.at/Rezept-759-Semmelkren-von-Brigitte.html>)) servieren.

Gutes Gelingen wünscht

