



Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge

1,5 kg

Ca. 30 dag

1 Bund

$\frac{1}{2}$

1

2

Zutaten

Tafelspitz

Rindsknochen

Wurzelgemüse

Lauchstange

Zwiebel mit Schale

Lorbeerblätter

Pfefferkörner, Salz

Zubereitung:

1. Halbieren Sie die ungeschälte Zwiebel, an der Schnittfläche dunkel anrösten. Kochen Sie diese mit Wurzelgemüse, Lorbeerblättern und dem Lauch kurz auf.
2. Legen Sie das gewaschene Fleisch und die Knochen in den heiß aufgekochten Sud und köcheln alles 2,5 bis 3 Stunden. Entfernen Sie überschüssigen Schaum, salzen Sie alles erst nach 2 Stunden.

3. Ist der Tafelspitz weich gegart, können Sie ihn herausheben und die restliche Suppe abseihen und mit dem gekochten, klein geschnitten Gemüse servieren.