

## Tafelspitz mit Wurzelgemüse

## **Zutaten:**

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1,5 kg	Tafelspitz
Ca. 30 dag	Rindsknochen
1 Bund	Wurzelgemüse
1/2	Lauchstange
1	Zwiebel mit Schale
2	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.