

Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Zutaten

Für 4 Personen:

1 kg Tafelspitz
2 große Karotten
½ Sellerieknolle
1 Stange Lauch
1 Zwiebel
Salz, Pfefferkörner,
Lorbeerblätter

500g frischer Blattspinat
1 kleine Zwiebel
etwas Knoblauch
etwas Butter
1/8 l Rahm
Salz, Pfeffer, Muskat

400g kleine Kartoffel, Salz



Zubereitung

Einen passenden Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter sowie den Tafelspitz hineingeben. Bei schwacher Hitze den Tafelspitz ca. 1 ½ bis 2 Stunden garen. Nach ca. einer Stunde Garzeit die Hälfte der geputzten Wurzelgemüse dazugeben (die Zwiebel sollte leicht angeröstet sein). Das restliche Wurzelgemüse in feine Streifen schneiden und in leichtem Salzwasser wurz blanchieren.

Den Spinat von den Stängeln befreien, waschen und in leichtem Salzwasser kurz blanchieren. Den Knoblauch dazu pressen. Spinat und Rahm dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die kleinen Kartoffeln schälen und in leichtem Salzwasser garen.

Den Tafelspitz aus dem Sud nehmen und in Scheiben schneiden. Mit den Gemüsestreifen auf einem Teller anrichten. Mit etwas Tafelspitzsud übergießen und mit dem Spinat und den Kartoffeln servieren.