

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Anleitung:

- Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Tafelspitz mit Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in das kochende Wasser geben, zum Kochen bringen und dann etwa 2 Std. mit Deckel gar ziehen lassen (nicht kochen, das Wasser soll sich nur leicht bewegen).
- Kurz vor Ende der Garzeit (ca. 20 Minuten) einen gewürfelten Bund Suppengrün zugeben und Dieses später als Beilage reichen.
- Das gegarte Tafelspitz vor dem Schneiden etwa 10 Min. zugedeckt "ruhen" lassen, damit sich der Fleischsaft setzt. Anschließend in dünne Scheiben schneiden
- Während das Fleisch ruht, kann die Soße zubereitet werden.

Soße zum Tafelspitz:

- Mehlschwitze aus:
 - 30g Butter
 - 25g Mehl
 - 375 ml Brühe vom Tafelspitz
 - 120 ml Sahne
- Meerrettich nach Geschmack (frisch oder aus dem Glas)
- 1 TL Zitronensaft
- 1 geriebener Apfel
- Salz, Pfeffer, Zucker,

Während das Fleisch ruht, für die Meerrettichsoße Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

- Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es goldgelb ist.
- Die Tafelspitzbrühe und Sahne hinzugießen und mit einem Schneebesen gut rührend, einmal aufkochen lassen.
- Meerrettich und Apfelraspel unterrühren und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Tipp: Wasabi gibt der Soße noch eine extra Schärfe.

Lecker dazu sind Salzkartoffeln und ein Paprika-Tomate-Mais-Salat mit Essig-Öl Dressing.