

Zutaten

- 250 g Rindertafelspitz
- 250 g Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Schalotten)
- 8 Pfefferkörner
- 4 Wachholderbeeren
- 2 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 1TL Mittelscharfen Senf
- 50 ml Brühe
- 100 ml Olivenöl, 20 ml Zitronenöl

Hauptgang

Rindertafelspitz

Entdecken Sie unser Rezept für zarten Rindertafelspitz! Perfekt für Fleischliebhaber. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Den Tafelspitz in Salzwasser abkochen, anschließend mit kaltem Wasser ansetzen. Wenn der Sud kocht, den entstandenen Schaum abschöpfen und das Gemüse, sowie die Gewürze hinzugeben. Ungefähr 60-70 Minuten leicht köcheln lassen bis dieser locker von der Fleischgabel gleitet.
2. Salz, Pfeffer, Zucker, ein Spritzer Zitronensaft
3. Senf mit dem Essig und den Gewürzen verrühren, dann die Öle sowie die Brühe langsam einrühren. Mit Zitronensaft, Salz, Zuckerund Pfeffer abschmecken.