

## Zutaten

- 400 g Kalbs-Tafelspitz
- 250 g Suppengemüse (Karotte, Lauch, Sellerie, Schalotten)
- 8 Pfefferkörner
- 4 Wachholderbeeren, 1 Nelke, 2 Lorbeerblätter
- Salz, Muskat

Hauptgang

# Tafelspitz

Entdecken Sie unser köstliches Tafelspitz-Rezept mit frischem Gemüse. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

## So wird’s gemacht:

1. Den Tafelspitz in Salzwasser blanchieren, abspülen und dann wieder in kaltem Wasser aufkochen lassen. Wenn der Sud kocht, Salz hinzugeben und den entstandenen Schaum abschöpfen. Anschließend das Gemüse und die Gewürze hinzugeben. Ungefähr 90 Minuten leicht köcheln lassen bis der Tafelspitz locker von der Fleischgabel gleitet. Suppe vorsichtig durch ein feines Tuch passieren und nochmals abschmecken.