Rezept

Wiener Tafelspitz

Ein Rezept von Wiener Tafelspitz, am 28.04.2024

Zutaten

- **750 g** Rinderknochen
- **2 kg** Tafelspitz (mit heller Fetteindeckung)
- **10** schwarze Pfefferkörner
- **3** Möhren
- **1** kleiner Knollensellerie
- Salz
- **1** Zwiebel
- **2** Lorbeerblätter
- **2** Wacholderbeeren
- **1** Petersilienwurzel
- ½ Stange Lauch
- frisch gemahlener Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Knochen mit lauwarmem Wasser waschen. Zwiebel ungeschält halbieren und im Suppentopf (ohne Fett) mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer Hitze sehr dunkel bräunen. Mit 3,5 l Wasser aufgießen, Knochen zugeben und zum Kochen bringen. Das Fleisch ins kochende Wasser geben und bei kleiner Hitze weiterkochen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen.

2. Sobald kein Schaum mehr aufsteigt, Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Wacholderbeeren zugeben und bei kleiner Hitze knapp unter dem Siedepunkt garen. Inzwischen das Gemüse waschen, putzen, in große Stücke zerteilen und nach 2 ½ Std. Garzeit zur Suppe geben. Weitere 30 Min. köcheln.

3. Der Tafelspitz ist gar, wenn sich eine Gabel ohne viel Druck in das Fleisch drücken lässt. Tafelspitz aus dem Topf nehmen, die Suppe durch ein feines Sieb gießen und würzen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden, mit dem Fleisch in die Suppe geben und 5 Min. ohne Kochen ziehen lassen.

4. Den Tafelspitz vor dem Servieren gegen den Faserverlauf in 1 cm dicke Scheiben schneiden.