

## Rezept

# Kartoffelsülze mit Tafelspitz

Ein Rezept von Kartoffelsülze mit Tafelspitz, am 20.04.2024

## Zutaten

|                          |                                      |
|--------------------------|--------------------------------------|
| <b>1 Bund</b> Suppengrün | <b>1</b> Zwiebel                     |
| <b>1</b> Lorbeerblatt    | <b>2</b> Nelken                      |
| <b>600 g</b> Tafelspitz  | <b>10</b> Pfefferkörner              |
| <b>300 ml</b> Weißwein   | <b>600 g</b> festkochende Kartoffeln |
| Salz                     | <b>14 Blatt</b> Gelatine             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Suppengemüse waschen und putzen bzw. schälen. Zwiebel von der äußeren Schale befreien, quer halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schwärzen. Lorbeerblatt mit den Nelken auf einer Zwiebelhälfte feststecken.
2. Tafelspitz mit Suppengemüse, Zwiebel und Pfeffer in einen Topf geben. Wein und 1 l Wasser zugießen, das Fleisch muss ganz bedeckt sein. Langsam aufkochen lassen und dabei den sich absetzenden Schaum mit einem Schaumlöffel abnehmen. Das Fleisch 1 Std. 30 Min. offen bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis es auf Fingerdruck nachgibt. Das Fleisch in der Brühe über Nacht abkühlen lassen.
3. Am nächsten Tag das Fett von der Brühe abnehmen. Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen, quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Die Brühe durch ein mit einem Küchentuch ausgelegtes feines Sieb schöpfen. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser bei mittlerer Hitze zugedeckt in 10 Min. bissfest garen, abgießen und abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 800 ml Brühe erhitzen, zuvor 100 ml Brühe für das Dressing beiseitestellen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und kräftig salzen. Brühe 5 mm hoch in eine Kastenform (1 l Inhalt) gießen und im Kühlschrank fest werden lassen. Dann Kartoffeln und Fleisch abwechselnd einschichten, jede Lage knapp mit Brühe bedecken. Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten verbraucht sind und alles komplett mit Brühe bedeckt ist. Die Sülze über Nacht gelieren lassen.
4. Zum Servieren die Sülze mit einem scharfen schmalen Messer vom Rand der Form lösen und deren Boden kurz in warmes Wasser tauchen. Sülze auf ein Brett stürzen und mit dem Messer in Scheiben schneiden.