

Rezept

Rote-Bete-Eintopf mit Tafelspitz

Ein Rezept von Rote-Bete-Eintopf mit Tafelspitz, am 14.04.2026

Zutaten

FÜR DEN EINTOPF:

600 g Tafelspitz	2 Lorbeerblätter
3 Gewürznelken	1 TL schwarze Pfefferkörner
Meersalz	500 g kleine Rote Beten
200 g Möhren	250 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
300 g Sauerkraut	2 Zwiebeln
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

FÜR DEN DIP:

1 Stück Meerrettich	½ Bund Schnittlauch
3-4 Stängel Petersilie	150 g Schmand
2 EL Crème fraîche	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen, mit Lorbeer, Gewürznelken, Pfefferkörnern und 3 TL Meersalz in einen Topf geben. 2 l kaltes Wasser dazugießen und langsam bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Den entstehenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen. Dann den Deckel halb auflegen und alles bei mittlerer Hitze ca. 1 ¼ Std. köcheln lassen, dabei immer wieder den sich bildenden Schaum mit einer Schaumkelle abschöpfen.
2. Inzwischen die Rote-Bete-Knollen und Möhren putzen und schälen. Die Roten Beten in Spalten und die Möhren in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in knapp 2 cm große Stücke schneiden. Das Sauerkraut in ein Sieb geben, abtropfen lassen und nach Belieben kürzer schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Für den Meerrettich-Schmand den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Kräuter waschen und gut trocken schütteln. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Meerrettich, Schnittlauch und Petersilie mit dem Schmand und der Crème fraîche mischen. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.
4. Das Fleisch aus der Brühe auf eine Platte heben, die Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen und erneut aufkochen. Die vorbereiteten Rote-Bete-, Möhren- und Kartoffelstücke, das Sauerkraut und die Zwiebeln hineingeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. garen.

5. Inzwischen das gekochte Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den Eintopf vom Herd nehmen, das Fleisch dazugeben und darin ca. 2 Min. ziehen lassen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken, in tiefen Tellern oder Suppenschalen anrichten und je 1 Klecks Meerrettich-Schmand daraufgeben. Den übrigen Schmand dazu servieren.