

## Rezept

# Tafelspitz mit Rösterdäpfeln und Opflkren

Ein Rezept von Tafelspitz mit Rösterdäpfeln und Opflkren, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Tafelspitz

<b>1,25 kg</b> Tafelspitz	<b>5</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 Bund</b> Suppengrün
<b>2 Stängel</b> Liebstöckel	<b>2</b> kleine Zwiebeln (ca. 150 g)
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	Salz

### Für die Bratkartoffeln

<b>800 g</b> festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> große Zwiebel	<b>2 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Kümmelkörner	

### Für den Meerrettich

<b>300 g</b> säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>20 g</b> frischer Meerrettich	<b>20 g</b> Puderzucker
<b>1 EL</b> Öl	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

## Zubereitung

1. Für den Tafelspitz 3 l Wasser in einem großen Topf aufkochen. Tafelspitz warm abspülen und in den Topf legen. Pfeffer und Lorbeer zugeben, die Hitze reduzieren und das Fleisch bei kleiner Hitze offen schwach wallend ca. 2 Std. 30 Min. garen. Aufsteigenden Schaum immer wieder mit einem Schaumlöffel entfernen. Der Tafelspitz sollte immer mit Flüssigkeit bedeckt sein.
2. Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen, bei Bedarf schälen und in grobe Stücke schneiden. Liebstöckel waschen und trocken schütteln. Zwiebeln ungeschält in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne stark erhitzen und die Zwiebeln darin auf den Schnittflächen fast schwarz anrösten. Wenn der Tafelspitz 1 Std. 30 Min. Garzeit hinter sich hat, Suppengrün, Zwiebeln und Liebstöckel zum Fleisch geben und dieses fertig garen.
3. Inzwischen die Kartoffeln waschen, ungeschält in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, dieses zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Hitze in 15 Min. garen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen, grob raspeln und salzen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin in ca. 12 Min. knusprig rösten, dabei wenden. Die Zwiebel zugeben, kurz mitbraten und die Kartoffeln mit Salz und Kümmel würzen.

4. Für den Meerrettich die Äpfel schälen, vierteln, von den Kerngehäusen befreien, sehr fein raspeln und in einer Schale sofort mit Zitronensaft vermischen. Den Meerrettich putzen, schälen, fein reiben und zusammen mit Puderzucker, Öl und 1 Prise Salz unter die Äpfel rühren.
- 
5. Gemüse und Fleisch aus der Suppe heben und das Fleisch in Scheiben schneiden. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Brühe salzen und durch ein Sieb gießen. Fleisch und Gemüse mit etwas Brühe anrichten und mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Kartoffeln und Meerrettich dazu servieren.