

Rezept

Tafelspitzsülze

Ein Rezept von Tafelspitzsülze, am 24.06.2026

Zutaten

1	Zwiebel		Salz
2	Lorbeerblätter	3	Gewürznelken
1 TL	schwarze Pfefferkörner	800 g	Rindfleisch (Tafelspitz oder Bürgermeisterstück)
4	Möhren Möhren	1 Stange	Lauch
150 g	Knollensellerie	1 Pck.	Sülzenpulver für 3/4 l Flüssigkeit
2-3 EL	Weißweinessig		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel waschen und halbieren. Ein Stück Alufolie auf die heiße Herdplatte legen, die Zwiebelhälften mit den Schnittflächen daraufsetzen und so lange stark erhitzen, bis die Flächen dunkelbraun geröstet sind.
2. Zwiebelhälften, 1 ½ EL Salz, Lorbeerblätter, Gewürznelken und Pfefferkörner in einen großen Topf geben, mit 2 l Wasser aufgießen und aufkochen. Das Fleisch hineingeben und nicht mehr aufkochen, sondern bei schwacher Hitze knapp siedend in etwa 2 Std. gar ziehen lassen.
3. Die Möhren schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Lauch putzen, waschen und in 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in 1 cm dicke Stifte schneiden.
4. Das Gemüse 20 Min. vor Ende der Garzeit in die Brühe geben. Dann den Topf vom Herd nehmen, das Fleisch und das Gemüse aus der Brühe nehmen und separat auf Tellern abkühlen lassen.
5. Das Fleisch in 12 etwa 1 cm dünne Scheiben schneiden. Die Fleischscheiben in sechs tiefe Teller legen, mit dem Gemüse garnieren. 700 ml Brühe abmessen, aufkochen und vom Herd nehmen. Mit dem Essig und, falls nötig, mit Salz abschmecken und das Sülzenpulver hineinrühren.
6. Die Sülzenflüssigkeit zur Hälfte über Fleisch und Gemüse geben, etwas fest werden lassen. Dann mit der restlichen Flüssigkeit bedecken. Bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann die Sülze im Kühlschrank in etwa 3 Std. fest werden lassen. Mit dunklem Bauernbrot und Meerrettich servieren.