

Rezept

# Tellerfleisch mit Meerrettichsauce

Ein Rezept von Tellerfleisch mit Meerrettichsauce, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Tafelspitz (Rosenspitz, Hüftdeckel)	3-4 Suppenknochen
Salz	<b>2 Bund</b> Suppengrün
<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1</b> Gewürznelke	<b>1 TL</b> schwarze Pfefferkörner
<b>1 Stange</b> Meerrettich	<b>1 EL</b> Semmelbrösel
<b>1</b> frisches Eigelb	<b>3 EL</b> Weißweinessig
Salz	Zucker
weißer Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen. Das Fleisch mit den abgewaschenen Knochen und 2 TL Salz zufügen. Es muss vollständig von Wasser bedeckt sein. Bei mittlerer Hitze 30 Min. leicht kochen lassen, dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Dann 1 ½ Std. bei milder Hitze sanft köcheln lassen. Dabei den Deckel einen Spaltbreit offen lassen.
2. Das Suppengrün waschen und putzen. Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Nelke spicken. Das vorbereitete Gemüse und die Pfefferkörner nach insgesamt 2 Std. zum Fleisch geben. Das Fleisch in 1 weiteren Std. gar ziehen lassen.
3. Für die Sauce Meerrettich schälen und fein reiben, mit Semmelbröseln und Eigelb mischen. Einen Schöpflöffel von der kochend heißen Fleischbrühe unterrühren. Mit Essig, Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Möhren und Sellerie vom Suppengrün aus der Brühe nehmen und in sehr feine Streifen schneiden. Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer Platte mit den Gemüsestreifen anrichten. Meerrettichsauce dazu servieren.