



Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
👉 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Tafelspitz vom Kalb	500 g
Suppengemüse	1 Bund
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Wacholderbeeren	1 TL
Salz	0.5 TL
Kartoffeln, festkochend	1 kg
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Schlagsahne	400 ml
Zitronen	1 St.
Sahnemeerrettich	3 EL
Pfeffer, weiß	
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, großer Topf mit Deckel, Sieb, Schneebesen, Küchenkrepp, Alufolie

1. Fleisch waschen und trocken tupfen. Suppengemüse waschen, ggf. schälen und grob würfeln. In einem Topf Suppengemüse, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und 0,5 TL Salz mit ca. 1,5 l Wasser aufkochen. Fleisch zugeben und auf niedriger Stufe ca. 1 Std. leicht köcheln lassen. Währenddessen immer wieder mit einer Schaumkelle den entstehenden Schaum abschöpfen.
2. Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt aufkochen und ca. 25 Min. garen.
3. Fertigen Tafelspitz aus der Brühe heben und in Alufolie einwickeln. Tafelspitz warm stellen. Brühe durch ein Sieb in eine Schüssel geben.
4. In dem Topf 3 EL Butter auf mittlerer Stufe schmelzen, 3 EL Mehl zugeben und ca. 2 Min. anschwitzen. Unter Rühren mit 500 ml Brühe und Sahne ablöschen. Sauce ca. 5 Min. leicht köcheln lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Meerrettich in die Sauce einrühren und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit Meerrettichsauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten. Kalbs-Tafelspitz mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die übrige Brühe kannst du einfrieren und als Basis für Suppen oder Saucen

verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	672 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g