



# Siedefleisch als Tafelspitz vom Rind mit Kartoffel-Meerrettich-Gemüse



Zeit gesamt  
3h 20min

Zubereitungszeit  
40min

Schwierigkeit  
Schwierig

## Zutaten

für 4 Portionen

Rindersuppenfleisch am Stück	600 g
Suppengemüse	2 Bund
Zwiebeln, gelb	1 St.
Strauchtomaten	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Wacholderbeeren	1 TL
Kartoffeln, vorw. festk.	800 g
Butter	1 EL
Schlagsahne	200 g
Sahnemeerrettich	50 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	1 TL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleiner Topf, großer Topf, Sieb

1. Rindfleisch waschen und trocken tupfen. In einem Topf das Fleisch mit ca. 3 l kaltem Wasser bedecken und auf mittlerer Stufe aufkochen lassen. Auftretenden Schaum dabei abschöpfen. Das Rindfleisch etwa 2 ½ Stunden bei geringer Temperatur köcheln lassen.
2. Inzwischen Suppengemüse waschen, Sellerie und die Hälfte der Karotten schälen, Enden entfernen und alles in grobe Stücke schneiden. Lauch waschen, Wurzelansatz entfernen und die Hälfte grob zerkleinern. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Tomate waschen und halbieren. Knoblauch schälen und halbieren.
3. Geschnittenes Suppengemüse, Tomate, Zwiebel, Knoblauchzehe, Lorbeer und Wachholder nach ca. 50 Min. zur Suppe geben.
4. Für das Gemüse Kartoffeln, übrigen Sellerie und Karotten gründlich waschen, putzen und grob würfeln. Lauch in kleine Rauten schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
5. Ca. 30 Min. vor dem Servieren in einem Topf Butter auf mittlerer Stufe aufschäumen lassen, Kartoffeln und Karotten dazugeben, durchschwenken und mit Salz würzen. Ca. 500 ml Rinderbrühe aus dem großen Suppentopf durch ein Sieb abschöpfen, das Kartoffelgemüse damit aufgießen, aufkochen und ohne Deckel ca. 15 Min. bei mittlerer Temperatur köcheln.

6. Porree und Sahne zugeben und weitere ca. 5 Min. köcheln lassen. Sahnemeerrettich zum Kartoffel-Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Nach etwa 2 ½ Stunden sollte das Siedefleisch beim Reinstechen schön weich sein. Falls nicht, einfach noch etwas länger köcheln lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen, gegen die Faser fingerdick aufschneiden und Tafelspitz vom Rind mit dem Kartoffel-Meerrettich-Gemüse auf Tellern verteilen und mit Petersilie garniert servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Die restliche Rinderbrühe durch ein Sieb gießen, abkühlen lassen und z. B. portionsweise einfrieren.

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	562 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	37 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	24 g