

Wiener Tafelspitz

Zutaten

Für 8 Portionen

1,5 kg Tafelspitz
1 Zwiebeln
2 Karotten
1 Stück Sellerie
1 Bund Suppengrün
ev. 1/2 Bund Liebstöckel
6-8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
5 Wachholderbeeren
Ca. 1 Liter Wasser
Salz

Zubereitungszeit

30 Minuten

Garzeit

120 Minuten

Schwierigkeitsgrad

einfach

Zubereitung

Das Fleisch ungesalzen mit der Fettseite nach unten (Fettseite oben bei DGM Schnellgaren) in eine tiefe, ungelochte Garschale legen.

Die Zwiebeln halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Eisenpfanne ohne Fett stark anrösten. Gemüse waschen, putzen und grob zerkleinern.

Das Gemüse, die Kräuter, die gerösteten Zwiebeln und die Gewürze zum Fleisch geben, mit Wasser auffüllen und großzügig salzen. Im Dampfgarer garen

Das Fleisch vor dem Aufschneiden etwas ruhen lassen. Die Fleischscheiben mit etwas vom entstandenen Fleischfond begießen und mit Beilage servieren.

Tipp:

Klassische Beilagen zum Tafelspitz sind Röstkartoffeln, Cremespinat, Rahmgemüse oder Dillfisolien, Semmelkren sowie Apfelkren. Diese Beilagen lassen sich sehr gut gleichzeitig im Dampfgarer garen.

Einstellungen

Dampfgarer: Temperatur: 100°C, Dauer: ca. 150 Minuten

Dampfgarer mit Mikrowelle: Schnellgaren: 100°C Dampfgaren / 300W Mikrowelle / ca. 90 Minuten

Der entstandene, starke Rindfleischfond wird mit Wasser aufgegossen und als Rindsuppe genossen.

Aus Tafelspitzresten können Sie einen herrlichen Rindfleischsalat zubereiten.