



Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsoße

Zutaten für zwei Personen

1kg Tafelspitz (= 400g gekocht)
2 EL Meerrettich
250ml Sahne
1 EL Sauerrahm
Apfel, Zwiebel

Wurzelgemüse
2-3 Kartoffeln
Butter
Bouillon



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser aufsetzen. Gekochten Tafelspitz verwenden. (TIPP: Tafelspitz ansetzen: 1kg Tafelspitz, 2l Wasser, Salz, Pfeffer, Zwiebel: Zwiebeln mit Schale anbraten, Wasser, Fleisch, Salz, Pfeffer dazu. 3Std. langsam kochen, 3 Std. ziehen lassen. Tafelspitz immer gegen die Faser aufschneiden.) Karotten in Scheiben schneiden, Lauch der Länge nach aufschneiden waschen und dann halbieren. Brokkoli die Röschen abschneiden. (TIPP: Stiel vom Brokkoli für Brokkolicremesuppe verwenden) Wurzelgemüse in die Pfanne geben und anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit Bouillon ablöschen und aufkochen lassen. Zwiebeln in dünne Streifen schneiden mit Butter im anderem Topf anschwitzen. Apfel waschen und reiben. Geriebenen Apfel zu den Zwiebeln geben. Alles ordentlich salzen. Sahne, Sauerrahm und Meerrettich und alles einmal aufkochen lassen. Gemüse auf die Seite stellen und durchziehen lassen. In die Soße etwas Zucker geben. Kartoffeln abgießen. Mit Butter und Salz durchschwenken. Jetzt kann angerichtet werden. Viel Spaß beim Nachkochen und Guten Appetit! Genießen! Guten Appetit!



FRANKEN
FERNSEHEN