

## Tafelspitz mit Wirsinggemüse

Rezept vom Landgasthof „Zur Eisenbahn“

### Tafelspitz

#### **Zutaten:**

1200 g Tafelspitz  
100 g Karotten  
100 g Sellerie  
100 g Lauch  
100 g Zwiebeln  
60 g Petersilienwurzel  
etwas Petersilienstängel  
1 TL Salz  
10 St. Wachholderbeeren, angedrückt  
10 Pfefferkörner, schwarz und angedrückt  
3 Pimentkörner  
3 Nelken  
4 Lorbeerblätter

#### **Zubereitung:**

Tafelspitz im Topf mit Wasser kalt aufstellen und langsam zum Sieden bringen. Mithilfe einer Schöpfkelle die Trübstoffe entnehmen. Im Anschluss die Zwiebelhälften dunkelbraun aus der Pfanne geröstet dazu, Sellerie, Karotten, Lauch und Salz, Wachholderbeeren, Pfefferkörner, Piment, Nelke, Lorbeer und Petersilienstängel hineingeben.

Mit einem Spieß inmitten des Tafelspitz hinein stechen. Das Fleisch ist weich und gar, wenn kein roter Blutsaft heraus kommt. Den Tafelspitz herausnehmen und etwas ruhen lassen, bevor es angeschnitten wird.

## Meerrettichsauce

### **Zutaten:**

100 ml Tafelspitzbrühe  
100 ml Milch  
100 ml Sahne  
½ Stange Meerrettich, frisch gerieben  
2 Scheiben Weißbrot  
Salz  
Pfeffer  
Zucker  
Zitrone

### **Zubereitung:**

Tafelspitzbrühe, Milch und Sahne aufkochen. Geriebenen Meerrettich und frisches Weißbrot (ohne Kruste) begeben und köcheln lassen, damit der Meerrettichgeschmack rauskommt. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone abschmecken. Einmal kurz durchpürieren.

## Wirsinggemüse

### **Zutaten:**

1 Kopf Wirsing, geputzt und  
Zwiebeln  
Speck  
Salz  
Pfeffer  
Muskat  
Tafelspitzbrühe

### **Zubereitung:**

Den Wirsing blanchieren oder noch besser dämpfen. Den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln und Speck in Butter glasig anschwitzen und den Wirsing hinzugeben. Würzen und mit etwas Tafelspitzbrühe fertig gar dünsten und abschmecken.