

# Tafelspitz mit Suppengemüse und Meerrettich



## Zutaten: für 6 Personen

1,2 kg Tafelspitz (Huftdeckel)  
vom Schweizer Rind  
2 Lorbeerblätter  
1 EL schwarze Pfefferkörner  
1 Nelke  
Salz  
2 Bund Suppengemüse  
ca. 2-3 cm langes Stück Meerrettich  
Saft einer halben Zitrone

## Zubereitung:

- Eine Pfanne mit ca. 2 Litern Wasser zum Kochen bringen.
- Tafelspitz hineingeben und aufkochen lassen. Hitze reduzieren und den Schaum vorsichtig abschöpfen.
- Lorbeer, Pfefferkörner, Nelke und Salz zugeben und bei milder Hitze offen insgesamt ca. 2 Stunden köcheln lassen.
- Suppengemüse putzen, grob schneiden und nach ca. 90 Minuten zum Tafelspitz geben. Wenn nötig nochmals den Schaum abschöpfen.
- In der Zwischenzeit den Meerrettich schälen, fein reiben, mit Zitronensaft und einer Prise Salz würzen und beiseite stellen.
- Gemüse und Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren.
- Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit reichlich Brühe begießen und mit dem Meerrettich servieren.
- Dazu passen Salzkartoffeln mit Peterli.