

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Zutaten für das Fleisch

1kg Rindfleisch (Tafelspitz)
Wurzelwerk Petersilie
1 Prise Salz
1 Zwiebel
75g Semmelbrösel

Zubereitung

Das Rindfleisch mit dem Wurzelwerk ca. 2 bis 2 1/2 Stunden kochen. Das Ganze mit Salz und Petersilie abschmecken.
Die Fleischbrühe als Suppe, z.B. mit den Semmelklößchen bzw. Leberklößchen, verwenden.

Zutaten für die Soße

1/2 Zwiebel
30g Fett
40g Mehl
1/2l Wasser
3 Esslöffel Geriebenen Meerrettich

Zubereitung

Die Zwiebel fein hacken und in etwas Fett dünsten. Aus dem Fett und dem Mehl eine helle Einbrenne herstellen. Die Zwiebel zugeben und mit Wasser langsam ablöschen. Meerrettich zugeben und etwa 5 Minuten kochen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Bœuf bouilli à la sauce au Raifort

Ingrédients pour la viande

1kg viande de bœuf (Tafelspitz)
1 bouquet garni de persil
1 pincée sel
1 oignon
75g de chapelure

Préparation

Faire bouillir la viande de bœuf avec le bouquet garni pendant 2 à 2 ½ heures. Assaisonner avec le sel et le persil.
Conserver le bouillon pour en faire une soupe que l'on accompagnera avec des „semmelklößchen“ (petites boules de pain bouillies et persillées) ou des boulettes de foie.

Ingrédients pour la sauce

½ oignon
30g beurre
40g farine
½l eau
3 cuillères à soupe de raifort râpé

Préparation

Hacher l'oignon et le faire fondre dans un peu de beurre. Rajouter de la farine au beurre pour en faire un roux. Ajouter l'oignon et l'eau par petite quantité. Ajouter le raifort et laisser cuire bouillir pendant 5 minutes. Saler et ajouter un peu de sucre.