



## Tafelspitz mit Meerrettichsoße

### Zutaten:

2 kg Rindfleisch am Stück (Tafelspitz, Brust, Hochrippe)

2 Liter Wasser

2 Zwiebeln

1 Bund Suppengemüse

2 Lorbeerblätter

10 Pfefferkörner

2 Zwiebeln

2 TL Salz

Pfeffer

Meerrettichsauce:

1 Stange Meerrettich (300 g)

75 g Butter

30 g Mehl

500 g Kochsud

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker

1 Eigelb mit 3 EL Sahne verrührt

1 Eiweiß steif geschlagen

### Zubereitung:

Fleisch waschen und in den Emailierten Gusstopf geben. Zwiebeln mit Schale halbieren und neben das Fleisch legen, Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Salz und Pfeffer dazu geben und mit dem Wasser aufgießen. Das Fleisch sollte knapp bedeckt sein. Nun alles langsam erhitzen und auf mittlerer Stufe ca. 2 Stunden simmern lassen. In der Zwischenzeit das Suppengemüse in Stücke schneiden. Nach den zwei Stunden das Gemüse mit in den Topf geben und nochmal 30 Minuten mitkochen.

Für die Meerrettichsauce die Meerrettich putzen und mit der feinen Reibe reiben. Butter und Mehl in den Mixtopf geben und 2 Min 100 Grad /St 2 andünsten. Den Meerrettich dazu geben und nochmal 5 Minuten 100 Grad /Stufe 2 anschwitzen. Nach und nach die Brühe zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und 15 Minuten 100 Grad /Rührstufe aufkochen. Die Eigelbsahne danach dazugeben und 4 Sek/Stufe 4 unerrühren. Kurz vor dem Anrichten das Eiweiß unter die Sauce ziehen.

Wir lieben dazu noch Preiselbeeren und Kartoffelsalat.