

Tafelspitz mit echter Rindsuppe

ZUTATEN: (6 Personen)

1 kg Fleisch	½ Lauchstange
200 g Rindsknochen (Markknochen)	2 Knoblauchzehen
1 große braune Zwiebeln	2 Lorbeerblätter
1 kleine Petersilienwurzel	2 TL Salz
2 Karotten	1 TL Rohrzucker
2 kleine Tomaten	1 TL Pfefferkörner schwarz
2 Champignons braun oder weiß	Prise geriebene Muskatnuss
½ Knollensellerie	1 TL Rohrzucker
	1 TL Pfefferkörner schwarz
	Prise geriebene Muskatnuss

KOCHGESCHIRR:

Mixpress 3500 plus
Kuhn Rikon Durotherm 5 l
Schnellkochtopf

ZUBEREITUNG:

Rindsuppe

1. Knochen in den 5l Schnellkochtopf geben und auf 2/3 Hitze schalten. Warten bis Fett aus dem Knochen herausrinnt
2. Nun grob geschnittenes Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilienwurzel, Knollensellerie, Lauchstange), Champignons und Tomaten im Ganzen hinzufügen und anrösten.
3. Wenn der Lauch bräunt, dann Zucker darüber streuen und karamellisieren. Nun mit kaltem Wasser bis zur Markierung 4l aufgießen.
4. Fleischabschnitte hinzufügen, Salzen und 2 Stunden köcheln lassen. Den aufsteigenden Schaum zwischen durch abschöpfen, damit die Suppe klar bleibt. (Alternativ 20min mit dem Druckdeckel ab dem 2. Ring).
5. Dann die Suppe durch ein Sieb gießen. Die Brühe für den Tafelspitz ist nun fertig.

Kochzeit: 2h ohne Deckel oder 20 Min. mit Druckdeckel

Tafelspitz

1. Brühe aufkochen und das Fleisch in die heiße Brühe geben. Mit dem Druckdeckel verschließen und 20 Min. ab dem 2. Ring kochen lassen.
2. Danach in den Warmhaltering stellen, abdampfen lassen und den Druckdeckel abnehmen.
3. Das Fleisch ist fertig, wenn es von der Fleischgabel langsam rutscht.
4. Die Brühe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

Kochzeit: 20 Min. mit Druckdeckel

ANRICHTEN:

Tafelspitz gegen die Faser in Scheiben schneiden und auf den angewärmten Teller zu dem Erdäpfelschmarrn und der Schnittlauchsauce legen.



Tafelspitz: Schnittlauchsauce

ZUTATEN: (6 Personen)

300 g Saure Sahne, 300g Crème
fraîche
1 Knoblauchzehe klein gehackt
Saft einer kl. ½ Zitrone
Saft einer kl. ½ Orange
Salz, Pfeffer
Prise Puderzucker
Schnittlauch geschnitten

KOCHGESCHIRR:

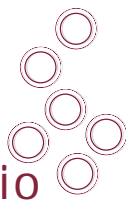
Mixpress 3500 plus

ZUBEREITUNG:

1. Alle Zutaten bis auf den Schnittlauch in den kleinen Mixpress Behälter geben und mit dem kleinen Doppelschlagmesser mit den Impulsschalter kurz durchmischen
2. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Zucker abschmecken
3. 2/3 Schnittlauch unterheben. Den restlichen Schnittlauch für Dekoration aufbewahren.

ANRICHTEN:

2-3 EL Schnittlauchsauce pro Person neben einer Scheibe Tafelspitz anrichten und noch einige Schnittlauchröllchen auf dieser dekorieren.



Tafelspitz: Erdäpfelschmarrn

ZUTATEN: (6 Personen)

2 kg Erdäpfel (Kartoffeln) vorwiegend festkochend	2 EL Butter
2 Zwiebeln grob gewürfelt	Salz, Pfeffer
1 EL Butterschmalz	½ TL Kümmelsamen
	50 ml Tafelspitzbrühe

KOCHGESCHIRR:

Kuhn Rikon Durotherm 3l
Schnellkochtopf
Pfanne mit Heißluftdeckel 28 cm

ZUBEREITUNG:

1. In den Durotherm Schnellkochtopf Wasser bis unterhalb des Siebeinsatzes füllen und die gewaschenen Kartoffeln darauf legen. Den Topf mit dem Druckdeckel verschließen und den Herd auf volle Hitze einschalten.
Wenn der 2. Ring beim Ventil sichtbar ist, die Kartoffeln 5min unter Druck kochen und die Hitze langsam reduzieren so dass das 2. Ventil sichtbar bleibt.
2. Danach den Topf in den Warmhaltering stellen und von alleine abdampfen lassen.
3. Kartoffeln herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Kartoffeln pellen, vierteln und in Würfel schneiden.
5. Butter und Butterschmalz in der Pfanne erhitzen.
6. Zwiebeln bei voller Hitze unter Rühren braun anrösten.
7. Kartoffeln hinzufügen, salzen, pfeffern, Kümmelsaat einstreuen und alles bei voller Hitze gut durchmischen. Nochmals etwas Butter dazugeben und abschmecken.
8. Tafelspitzbrühe darüber geben und von den Kartoffeln aufsaugen lassen.

KOCHZEIT

5 Min. mit Druckdeckel (2.Ventil)

SOFTGAREN

Die Zeit bis das Ventil ganz unten ist.

ANRICHTEN:

Pro Person Erdäpfelschmarrn in eine kleine Kaffeetasse einfüllen, fest andrücken und auf einen vorgewärmten Teller neben den Tafelspitz setzen.