

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.