

Tafelspitz mit Apfeln



ZUTATEN

für 4 Personen

- 750 g Tafelspitz
- 1 TL Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Thymianzweig
- ½ TL Pimentkörner
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Gelbe Rüben
- 1 Scheibe Sellerie
- 1 Petersilienwurzel
- ½ Stange Lauch
- ½ EL Salz
- ½ TL geriebene Muskatnuss

Apfeln:

- 2 Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- 3 EL Sauerrahm
- 2 EL geriebener Kren (Meerrettich frisch oder aus dem Glas)
- Salz, Zucker

ZUBEREITUNG

Das Fleisch waschen, in einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und das Fleisch hineingeben.

Bei mäßiger Hitze **ca. 1 ½ h** leicht kochen lassen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Dann die Gewürze hinzugeben.

Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anrösten. Gelbe Rüben, Selleriescheibe und Petersilienwurzel schälen und klein schneiden oder hobeln. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Die Zwiebel und das Gemüse zum Fleisch geben, mit Salz abschmecken und weitere **30 Min.** leicht köcheln lassen.

Für den **Apfeln** die Äpfel schälen und fein reiben. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und den Sauerrahm dazugeben. Nun den geriebenen Kren unterheben. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Fleisch aus der Brühe nehmen und diese mit geriebener Muskatnuss und evtl. mit etwas Salz fein abschmecken.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden, in tiefen Teller anrichten, etwas Brühe dazugeben und mit dem Suppengemüse umlegen. Mit dem Apfeln servieren.

