



Tafelspitz

Thymiankartoffeln / marinierte Rande / Meerrettich



4 Personen

ZUTATEN

- 1 Huftdeckel ca 1.2 kg
- 2 l Rindsbouillon
- 5 dl Weisswein
- 300 g Wurzelwerk
- 1 Bund Thymian

Markknochen, Salz, Pfefferkörner, Piment, Lorbeer, Knoblauch, Nelken

Rote Beete

- 3 Randen gross
- 30 g Senfkörner
- 30 g Zwiebelscheiben
- 30 g Balsamicoessig
- 20 g Rapsöl

Salz, Pfeffer, Honig, Bohnenkraut, Meerrettich

ZUBEREITUNG

Das Fleischstück: Klassiker der Wiener Küche. Der Tafelspitz. Der Huftdeckel des jungen Rindes besticht durch sein mageres feines Fleisch, welches mit seinem feinen Aroma begeistert.

Bouillon aufkochen, Markbeine und Gewürze sowie alles Gemüse beifügen. Huftdeckel mit der Fettseite nach oben in die heisse Bouillon legen und knapp 2 Stunden weich sieden. Fleischstück in der Bouillon erkalten lassen und später in Würfel schneiden. Die Würfel in eine Ofenform geben, zur Hälfte mit eurem Kochfond bedecken, sodass das Fett oben herauschaut und bei 220°C im Backofen knappe 20 Minuten regenerieren und das Fett auf der Oberseite knusprig backen.

Die grösste Rande in 2 mm dicke Scheiben schneiden und diese bei 60°C über Nacht im Ofen trocknen lassen. Salzen und Pfeffern.

Die Anderen in Salzwasser weich köcheln und erkalten lassen. In gewünschte Form bringen und über Nacht marinieren. Anschliessend in eurer Marinade erwärmen.

En Guetä!



Folgen Sie uns auf Instagram
[@stutzerundfluelerfoodblog](https://www.instagram.com/stutzerundfluelerfoodblog)