



Tafelspitz

4 Portionen

1000g Tafelspitz (mit Fettrand!)

100 g Wurzeln

100 g Lauch

75 g Zwiebeln

1 Stiel Staudensellerie

75 g Petersilienwurzel

2 getrocknete Tomaten

1 Lorbeerblatt

15 g Salz

- Wurzeln waschen und in Stücke schneiden
- Lauch in dicke Ringe schneiden und waschen
- Zwiebeln mit Schale halbieren, Schnittfläche evtl. anrösten
- Selleriestiel in Stücke schneiden
- Petersilienwurzel Waschen und in Stücke schneiden
- Frisches Lorbeerblatt in der Hand zerknäulen

1500 ml Wasser zum Kochen bringen. Fleisch einlegen, aufkochen. Gemüse, getrocknete Tomaten und Salz zugeben und wieder aufkochen. Jetzt die Hitze reduzieren und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Die Brühe soll von jetzt an nicht mehr kochen! Nach Ende der Garzeit das Fleisch entnehmen und in Folie verpackt im Backofen warm halten. Rühre durch ein feines Sieb gießen und mit Salz abschmecken.