©tinakocht.de

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Für 4 – 6 Personen:

- **1 Kg Tafelspitz**
- **500g Suppengemüse**
- **1 Zwiebel**
- **4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Pfefferkörner**

Für die Meerrettichsauce:

- **50g frisch geriebener Meerrettich**
- **3 TL Zitronensaft**
- **30g Butter**
- **1-2 EL Mehl**
- **1/8 L Milch**
- **1/8 L Brühe**
- **2 EL Sahne**
- **Salz, Pfeffer, Zucker**

Ca. 2-3 Liter Wasser mit dem geputzten und klein geschnittenen Suppengemüse, Zwiebel, Pfefferkörnern; Lorbeerblatt und Nelken zum Kochen bringen.

Den Tafelspitz (am Stück) in das Wasser legen und auf kleinster Stufe mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Das Wasser bzw. die Brühe darf keinesfalls Kochen, weil es sonst zäh wird.

Für die Sauce den Meerrettich schälen und sofort mit Zitronensaft abreiben damit er nicht braun wird. Nun ganz fein reiben und mit 1 TL Milch verrühren damit er weiß bleibt.

In einem Topf die Butter auslassen und mit Mehl bestäuben. Kurz umrühren und gleich mit Brühe ablöschen. Kräftig weiterrühren bis eine sämige Mehlschwitze entsteht.

Mit Milch und Sahne auffüllen und den geriebenen Meerrettich dazu fügen.

Mit etwas Zucker, 1 TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen, in dünne Scheiben schneiden und mit Meerrettichsauce anrichten.

Ich serviere dazu gerne Kartoffel und Bohnengemüse.

Guten Appetit!