



Flämisches Tafelspitz - Steak auf buntem Bouillon Gemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Hausgemacht, frisch, bunt, einfach und schnell und dabei so...lecker!

Zutaten

- Für den Tafelspitz:
- 1 kg Tafelspitz, zugeschnitten
- 1 große, gebrannte Zwiebel
- 1 Bund Suppengrün
- Salz und Pfeffer
- Für das flämische Bouillongemüse:
- 500 g Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Möhren, geputzt, geschält
- 250 g Knollensellerie, geschält
- 10 Stück gleichmäßig großer Frühlingslauch, auf gleiche Größe geschnitten
- 300 g frischer Wirsing in 3 cm großen Blättern
- 50 g frischer Meerrettich, gerieben
- Etwas Pflanzenöl und Butterschmalz
- Salz, 6-8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz für den Tafelspitz:

Schritt2

Ausreichend viel Salzwasser mit 2/2 schwarz gebrannten Zwiebeln (trocken ohne Fett in einer Stielpfanne rösten)

Schritt3

und mit dem Suppengrün aufsetzen.

Schritt4

Den Tafelspitz mit etwas Öl von allen Seiten kurz in Öl anbraten, so dass sich die Poren schließen. In den kochenden Ansatz geben, die Platte zurück schalten und leise weich köcheln lassen.

Schritt5

Heraus nehmen, abkühlen lassen und in 160 g - 180 g schwere Scheiben schneiden.

Schritt6

Etwas nachsalzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und In heißem Butterschmalz leicht gebräunt, heraus braten.

Schritt7

Das bunte Bouillon Gemüse.

Schritt8

Die Möhren, der Frühlingslauch, den Wirsing und den Knollensellerie in der passierten Rindsbouillon im Ganzen nacheinander "bissfest" garen.

Schritt9

Die Bouillionkartoffeln:

Schritt10

Zuletzt die in Bouillon gegarten Kartoffeln mit den Möhren und dem Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden, mischen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Tafelspitz-Steak auf den Bouillon Kartoffeln anrichten, den Wirsing und den Frühlingslauch verteilen.

Schritt13

Mit etwas frisch geriebenem Meerrettich und ev. mit Schnittlauch garnieren.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** hausgemacht, lecker, resteverarbeitung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flaemisches-tafelspitz-steak-auf-buntem-bouillon-gemuese/>