



# Geschmorter Tafelspitz mit Wirsing-Pfifferlingsgemüse

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

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

Der heiß geliebte Tafelspitz, raffinierte Beilagen, immer wieder ein Genuss

## Zutaten

- Für den Tafelspitz:
- 800 g Tafelspitz, küchenfertig pariert
- 400 ml Rinderfond aus dem Supermarkt
- 3-4 EL Balsamico
- Röstgemüse aus:
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1 Möhre, grob gewürfelt
- 150 g Porrée, grob gewürfelt
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 Lorbeerblatt, 2-3 Stiele Majoran, 5-6 gedrückte, schwarze Pfefferkörner, Salz
- Für das Wirsing - Pfifferlingsgemüse:
- 800 g geputzter, gewaschener, junger Wirsing in 2 cm großen Blättern
- 350 g Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Butterschmalz
- 2 EL Schnittlauch, gehackt
- Für die Maxime Kartoffeln:
- 500 g mittelgroße, mehlig kochende Kartoffeln
- 60 g geklärte Butter
- 1 Strich Muskatnuss, Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

## **Schritt2**

Zunächst das Fleisch unter fließendem Wasser waschen und wieder trocken tupfen, salzen, pfeffern.

## **Schritt3**

Kräftig in einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

## **Schritt4**

Heraus nehmen und das Röstgemüse in den Ansatz geben, kräftig anbraten.

## **Schritt5**

Das Fleisch und die Gewürze wieder dazu geben. Für 1 1/2 Stunden abgedeckt, leise auf kleiner Flamme oder in den auf 170 ° C vor geheizten Backofen schieben. Danach das Fleisch prüfen, es sollte sehr schön weich geschmort sein, ev. etwas weiter garen.

## **Schritt6**

Die Maxime Kartoffeln:

## **Schritt7**

Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in 4 Backringe, ca. 4 cm hoch einschichten.

## **Schritt8**

Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss mischen, jede Lage leicht würzen und mit der flüssigen Butter bestreichen.

## **Schritt9**

In eine Pfanne oder das flache Backblech geben und bei 160 ° C ca. 35 min. garen, die Ringe nach 20 min. einmal wenden.

## **Schritt10**

Das Wirsing-Pfifferlingsgemüse:

## **Schritt11**

Die Zwiebeln in Butterschmalz mit den vorbereiteten Pfifferlingen anschwitzen und die Wirsingblätter dazu geben.

## **Schritt12**

Salzen, pfeffern, ca. 6 - 8 min. Ofen schmoren, kurz und "bissfest" halten. Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

## **Schritt13**

Das Fleisch heraus nehmen, warm halten. Den Schmorfond durch eine Küchensieb passieren, ev.

etwas Fett abschöpfen und den Balsamico dazu geben. Ca. 10 - 12 min. auf die benötigte Menge reduzieren, ev. leicht mit angerührter Speisestärke binden.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Die Maxime Kartoffeln auf vorgewärmten Tellern geben und den Ring abziehen.

#### **Schritt16**

Den Tafelspitz quer zur Faser auf schneiden und mit der Sauce überziehen; dazu das tolle Wirsing-Pfifferlingsgemüse anrichten.

**Rezeptart:** Rindfleisch **Tags:** kartoffeln, pfifferlinge, tafelspitz, wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorter-tafelspitz-mit-wirsing-pfifferlingsgemuese/>