



Tafelspitz - Steak, flämisch

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 2:000 h

• **Fertig in** 2:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '135', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Das etwas andere Siedfleisch, Natur belassen, stimmig, lecker

Zutaten

- 1kg Tafelspitz (Aus der Rinderhüfte)
- 500 g junge, gleichmäßig große Möhren, geschält
- 500 g Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, auf gleiche Größe geschnitten
- 1/2 Sellerieknolle, geschält
- 4 mittelgroße Zwiebeln, davon 2 Stück in Ringen
- 2 El Butter
- 50 g frischer, geriebener Meerrettich
- 1/2 Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, 1 Spritzer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Ca. 2 l Salzwasser mit 8 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken und 2 Zwiebeln aufkochen und den unter fließendem Wasser gewaschenen Tafelspitz dazu geben.

Schritt3

Ca. 1 1/2 Stunden leise köcheln lassen, hin und wieder abschäumen. Prüfen, das Fleisch sollte sehr schön weich gekocht sein, in 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt4

Schritt5

In den letzten 30 min. der Garzeit zunächst die Möhren und den Sellerie dazu geben, danach die Frühlingszwiebeln.

Schritt6

Nach Gar Punkt weich kochen, heraus fangen und unter etwas von der Bouillon warm setzen. Ebenso die Kartoffelwürfel in etwas Fleischbouillon mit den Zwiebelringen weich kochen.

Schritt7

Die Rindfleischscheiben leicht salzen und pfeffern, in Mehl wenden.

Schritt8

In brauner Butter von beiden Seiten 1 - 2 min. braten, etwas Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Die Bouillonkartoffeln in der Tellermitte anrichten, drum herum die kleinen, ganzen Möhren und die Lauchzwiebeln platzieren.

Schritt11

Den Sellerie in Scheiben schneiden, dazu anrichten.

Schritt12

Obenauf die Tafelspitz - Steaks geben und mit Schnittlauch und frisch geriebenen Meerrettich bestreuen.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** Steak, tafelspitz

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tafelspitz-steak-flaemisch/>