

Tafelspitz mit Gemüse

Zutaten (Für 4 Personen):

1,2 Kg Tafelspitz
1 Zwiebel
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
Salz
400g festkochende Kartoffeln
2-3 Möhren
200g Knollensellerie
1 Stange Porree

Zubereitung:

Zuerst den Tafelspitz waschen und in einem großen Topf mit Wasser hineingeben. Das Wasser aufkochen lassen und den Tafelspitz herausnehmen. Dann den Topf ausspülen und mit frischem kaltem Wasser füllen. Den Tafelspitz wieder hineinlegen. Die Zwiebel schälen, halbieren und mit den Nelken, dem Lorbeerblatt und etwas Salz hinzugeben. Zwei Stunden kurz unter dem Siedepunkt schmoren lassen. Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch schälen, waschen und in Stücke schneiden. Nach 1 ¼ Stunden das Gemüse zum Fleisch geben. Zum Schluss mit Brühe abschmecken und die Zwiebel, Nelken und das Lorbeerblatt wieder entfernen.

