

Rezept für den Tafelspitz und das Esterhazygemüse

Portionen: 4

Zutaten

1 kg	Rindfleisch
1/2 kg	Rindsknochen
6-7 Stk.	Markknochen
2 Stk.	Zwiebel, halbiert
2 Stk.	Rüben, gelb
1/4 Stk.	Sellerie
1/2 Stange	Lauch
1	Knoblauchzehe
4 Stk.	Lorbeerblätter
1 Bund	Petersilie
5-7 g	Pfefferkörner, schwarz
5 Stk.	Wacholderbeeren



Zubereitung

1. Die Rindsknochen und die Markknochen in kochendem Wasser blanchieren, dann abseihen und kalt abschrecken. Anschließend die Rinderknochen und die Markknochen erneut in kaltem Wasser zustellen.
2. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen. Aufkochen lassen und den Tafelspitz hinzufügen. Bei leichter Hitze weichkochen. Schaum und Fett zwischendurch abschöpfen.
3. Karotten, Rüben, Sellerie und Lauch säubern und in grobe Stücke scheiden. Die Zwiebeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fett an der Schnittseite dunkel anbraten.
4. Sobald sich im Suppentopf kein Schaum mehr bildet, das Gemüse und die restlichen Zutaten begeben. Nach ungefähr 2 bis 3 Stunden die Suppe abseihen und nach Bedarf mit Salz abschmecken.
5. Das Suppengemüse und den Tafelspitz schneiden und anschließend in der Suppe noch einmal erhitzen.