

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Klassischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße

(für 4 Personen)

Tafelspitz

1,2 bis 1,5 kg
Kalbstafelspitz
Salz
3 Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 kleine Möhre oder
1 Stück Porree

Meerrettich oder
Meerrettich aus dem
Glas
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

Verzieren

Schnittlauchröllchen

Meerrettichsoße

1 kleine Schalotte
40 g Butter
50 g Mehl
500 bis 600 ml Brühe
100 ml Sahne
frisch geriebener



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Einen Topf mit so viel Wasser füllen, dass der **Tafelspitz** später mit Wasser bedeckt ist. Das Wasser aufkochen. Den Tafelspitz hineinlegen. Salz, Pfefferkörner und das Lorbeerblatt zufügen. Die Herdplatte zurückschalten und die Brühe leise köcheln lassen.

Möhre oder Porree waschen, putzen und grob würfeln. Nach 20 Minuten Garzeit zum Tafelspitz geben und je nach Größe des Fleischstücks weitere 40 Minuten garen.

Den Tafelspitz aus der Brühe nehmen und warm stellen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen.

Für die **Soße** die Schalotte pellen und fein hacken. In einem Topf die Butter zerlassen und die Schalottenwürfel darin andünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Das Mehl darüberstäuben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren.

Mit einem Schneebeseniterrühren, dabei so viel Tafelspitzbrühe langsam einlaufen lassen, bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Für einige Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Brühe nachgießen.

Die Sahne zugeben, kurz aufkochen. Den Meerrettich einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zum **Servieren** den Tafelspitz quer zu den Fleischfasern in dünne Scheiben schneiden, auf eine warme Platte legen. Mit der Meerrettichsoße und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.



Besser von hier: KDK – Kalbfleisch aus Deutschland steht für höchsten Genuss und für gesunde Ernährung.

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen