



**Dauer:** Aufwändig

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Brigitte Quehenberger

## Zutaten

### Tafelstück

1 KG Tafelstück vom Rind

3 Petersilwurzeln

1 Porreestange

1 Rindermarkknochen

2 Karotten

2 gelbe Karotten

gemahlener Pfeffer

---

Salz

---

2 Petersilienzweige

---

1 BUND Liebstöckel

---

2 Lorbeerblätter

---

10 STUECK schwarze Pfefferkörner

---

1 Knollensellerie

---

1 gelbe Zwiebel

---

3 Pastinaken

---

## Kohlgemüse

---

1 EL Butter

---

1 SCHUSS Rindsuppe

---

1 PRISE Pfeffer

---

1 PRISE Kräutersalz

---

8 BLÄTTER Grünkohl

---

1 L Eiswasser

---

## Erdäpfelpüree

---

1 KG mehlig-e Erdäpfel

---

100 G Butter

---

150 ML Milch

---

100 ML Schlagobers

---

1 PRISE geriebene Muskatnuss

---

1 PRISE Salz

---

## Krenschaum

---

125 ML Milch

---

2 EL frisch geriebener Kren

---

MESSERSPITZE geriebene Muskatnuss

---

1 PRISE weißer Pfeffer

---

1 PRISE Salz

---

## Zubereitung

1. Wurzelgemüse gut waschen. Karotten, Sellerieknolle, Petersilienwurzel und Pastinaken schälen. Gemüse in gleich große, nicht zu kleine, Stücke schneiden.
2. Das Gemüse mischen und eine Hälfte für die Suppe und eine Hälfte für das Beilagens Gemüse teilen.
3. Die Porreestange entlang der dunklen Seite der Länge nach durchschneiden und sehr gut waschen, grob schneiden.
4. Die helle Seite des Porrees gründlich waschen und in ca. 1 cm Ringe schneiden und beiseite geben.
5. Die Rindsknochen gut waschen und abschwemmen.
6. Zwiebel in der Mitte durchschneiden und ohne Öl an der Schnittfläche sehr dunkel anrösten.
7. Kaltes Wasser in einen geräumigen Topf geben. Rindfleisch und -knochen einlegen und langsam aufkochen. Den Schaum ständig abschöpfen, damit die Suppe nicht trüb wird. Wenn kein Schaum mehr austritt, eine Hälfte des Gemüses, den dunklen Teil des Porrees den Zwiebel, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Liebstöckel und Petersilie zufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 1,5 bis 2 Stunden leicht wallend kochen. Nach zirka der Hälfte der Kochzeit Salz zufügen.

8. Wenn das Rindfleisch gar ist, aus der Suppe heben. Die Rindsuppe eventuell einkochen und abseihen. Das gekochte Rindfleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und in etwas Rindsuppe einlegen und warm halten.
1. Die zweite Hälfte des Wurzelgemüses in einen Topf mit ca. 125 ml Rindsuppe kochen bis es noch leicht knackig ist. Überschüssige Flüssigkeit abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eventuell etwas Butter zugeben.
1. Wasser aufkochen und gut salzen. Kohlblätter 2 Minuten einlegen und danach sofort ins Eiswasser legen.
2. Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas Rindsuppe begeben und die trockengeschüttelten Kohlblätter darin kurze schwenken. Würzen. Warm halten.
1. Die Kartoffeln schälen, waschen, in Viertel schneiden in gut gesalzenem Wasser weich kochen.
2. Obers und Milch in einem Topf aufkochen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.
3. Die fertigen Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken.
4. Die Butter dazu geben und umrühren.
5. Die heiße Milch-Obers-Mischung etappenweise dazu gießen und gut mit einem Kochlöffel verrühren. Sollte das Püree noch zu fest sein einfach noch etwas heiße Milch dazugeben.
6. Das Kartoffelpüree noch einmal abschmecken und servieren.
1. Milch und Kren in einen Topf geben aufkochen und beiseite stellen. Zirka 5 Stunden, besser noch über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Milch durch ein Sieb schütten und die Milch auffangen und kurz vorm Servieren leicht erwärmen, würzen und mit einem Milchschaumer oder Schneebesen einen Schaum rühren.

Tafelstück, Kartoffelpüree, Kohl und Wurzelgemüse schön am Teller anrichten. Mit Krenschäum toppen und mit etwas Petersilie oder Schnittlauch verzieren.