



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Anna T. Wieser

Zutaten

1,5 KG Rindfleisch zum Kochen (z.B.: Tafelspitz)

3 L heißes Wasser

1 große Zwiebel

250 G Wurzelgemüse

10 Pfefferkörner

2 Lorbeerblätter

4 Wacholderbeeren

3 Pimentkörner

Salz

Zubereitung

1. Wasser aufkochen und den Tafelspitz ins kochende Wasser geben - dadurch schließen sich die Poren.
2. Den Schaum laufend abschöpfen.
3. Die Gewürze und Zwiebel dazugeben.

Salz erst ganz zum Schluss in die Suppe geben, denn sonst wird das Fleisch rot und hat nicht mehr die typische Farbe von gekochtem Rindfleisch.

4. Ca. 1,5 Stunden später Wurzelwerk dazu geben. Das Wasser sollte die ganze Kochzeit immer nur leicht wallen.
5. Nach 2 Stunden immer wieder prüfen, ob das Fleisch schon durch ist.

Die Gardauer variiert je nach Fleischteil. Bei einem Tafelspitz braucht das spitze Ende am Längsten. Fertig gekocht ist ein Rindfleisch, wenn bei der Stichprobe mit der Gabel das Fleisch sich gut von ihr löst und man sie wieder leicht rausziehen kann.

6. Gekochtes Rindfleisch vom Herd nehmen und in der Suppe auskühlen lassen. Wenn es schnell gehen muss, kann man es auch sofort schneiden und danach servieren.
7. Gekühltes Fleisch in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden (zum Auskühlen braucht es mehrere Stunden und kühles Fleisch lässt sich sehr gut schneiden)

Das Fleisch immer gegen die Faser schneiden.

8. Fleischscheiben in der wunderbaren Rindsuppe wärmen. Diese kann inzwischen abgeschmeckt und vor allem gesalzen werden. Das Fleisch am Teller fertig salzen.

Ein typisches österreichisches Gericht! Gerade für Festtage eine Speise, die man ohne Stress tags zuvor bereits vorbereiten kann.

Traditioneller Weise wird der Salzburger Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Apfelkren, Schnittlauchsauce und Cremespinat serviert.

Wer möchte kann durchaus mehr Fleisch kochen, um bei einem Rindfleischsalat oder Erdäpfelgröstl die Tage danach das wunderbare Fleisch noch einmal genießen zu können.