



Tafelspitz mit Walnuss-Kren



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 476 kcal/ 1990 KJ
Eiweiß: 59,5 g Fett: 15,1 g
Kohlenhydrate: 24

Zubereitungszeit:

ca. 1 Stunde 10 Minuten

Zubereitung:

1. Tafelspitz abspülen und in einen Topf geben. Rinderfond angießen, aufkochen und zugedeckt gut 1 Stunde köcheln lassen.

2. Möhren schälen und in Stifte schneiden. Porree putzen, abspülen und in Stücke schneiden. Die Möhren 20 Minuten, den Porree 5 Minuten vor Ende der Kochzeit in die Brühe geben. Brühe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für den Kren Toastbrot entrinden, würfeln und mit etwas Brühe befeuchten. Walnüsse hacken und in einer kleinen Pfanne kurz rösten. Meerrettich schälen. Apfel abspülen und entkernen. Meerrettich und Apfel fein reiben. Walnüsse, Meerrettich und Apfel mit dem Toastbrot vermengen. Mit Salz würzen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und untermischen.

4. Den Tafelspitz aus der Fleischbrühe nehmen und in Scheiben schneiden. In tiefen Tellern mit Möhren, Porree und etwas Brühe anrichten. In einem kleinen Schälchen etwas Walnuss-Kren dazu servieren.

Tipp: Nach Belieben Salzkartoffeln dazu reichen.

Zutaten für 4 Portionen :

1 kg Tafelspitz
800 ml Rinderfond
4 Möhren
2 Stangen Lauch
Salz, Pfeffer

Für den Kren

2 Scheiben Toastbrot
50 g kalifornische Walnüsse
1 fingerlanges Stück Meerrettich
1 Apfel
1 Bund Schnittlauch