

Bioleks: Tafelspitz mit Apfel-Kren

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bioleks-tafelspitz-mit-apfel-kren/

Zutaten:

- 1kg Tafelspitz
- 1 1/2 - 2 Liter Fleischbrühe
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Scheibe Sellerieknolle
- 2 säuerliche Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 10cm frische Meerrettichwurzel/Kren
- Salz

Zubereitung:

Die Brühe in einem großen Topf sprudelnd aufkochen, den Tafelspitz hineinlegen und die Hitze zurückschalten. Wenn sich der Schaum an der Oberfläche gefestigt hat, ihn mit einem Löffel abheben. Dann den Deckel auflegen und bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden garziehen.

Das Gemüse putzen, grob zerteilen und ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit zufügen.

Die Äpfel schälen, auf einer Reibe raffeln und mit etwas Zitronensaft vermischen, damit sie nicht braun werden. Meerrettich schälen und auf einer sehr feinen Reibe in dünne Späne reißen. Dann mit den Äpfeln vermischen und etwas Salz würzen.

Zum Anrichten das Fleisch quer zur Faser in nicht zu dicke Scheiben schneiden und auf Tellern mit Brühe und Gemüse anrichten.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 29.11.1996

Prominenter Gast: Heino