

Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce und Kartoffelknödeln

Zutaten:

Tafelspitz:

200 g Möhren
200 g Knollensellerie
50 g Petersilienwurzel
800 g Tafelspitz
1 EL Salz
8 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter

Kartoffelknödel:

600 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Weizenmehl
25 g Kartoffelstärke
2 Eigelb
1 Eiweiß

Meerrettichsauce:

50 g Butter
2 EL Weizenmehl
300 ml Fleischbrühe vom Tafelspitz
100 ml Sahne
2 EL frisch geriebener Meerrettich
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Für den Tafelspitz das Gemüse würfeln und zusammen mit den Gewürzen, einem Liter Wasser und dem Fleisch in einen ungelochten Garbehälter geben und garen.

**Einstellung: Universalgaren 100 Grad
80 – 90 Minuten (je nach Größe)**

Für die Kartoffelknödel:

Die Kartoffeln im gelochten Garbehälter für 25 Minuten mit dem Fleisch garen.

Die Kartoffeln noch heiß schälen, durchpressen und danach noch durch ein feines Sieb passieren.

Auskühlen lassen.

Erst mit Eigelb, dann mit dem Weizen- und Kartoffelmehl verrühren.

Das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Die Masse 1 Stunde kalt stellen.

Danach kleine Klöße formen und im gelochten Garbehälter bei **100 Grad 10 Minuten garen.**

Für die Sauce:

50 g Butter in einem Topf zerlaufen lassen, das Mehl dazugeben und glattrühren.

Mit der heißen Fleischbrühe aufgießen und wieder glattrühren.

Die Sahne zugeben, würzen und den Meerrettich unterrühren.