

Zutaten: für 4 Portionen

750g Tafelspitz (Rinderhüfte)
Salz, Pfeffer
100g Petersilienwurzel
100g Sellerieknolle
100g Karotten (Möhren)
100g kleine Champignons
100g Zwiebeln
100g Porree (Lauch)

Zubereitung:

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen, in einen ungelochten Garbehälter geben. Petersilienwurzel, Sellerieknolle, Karotten, Zwiebeln, Porree putzen, waschen, klein schneiden und zum Fleisch geben. Den Garbehälter in den Garraum schieben.

Einstellung: 100°C, Garzeit: 85-100 Minuten

Das gegarte Fleisch wird gegen die Laufreichtung der Fasern in dünne Scheiben geschnitten, auf einer Platte mit dem Gemüse angerichtet, mit etwas Brühe begossen.

Dazu: Apfelkern, grüne Kräutersoße, Blattspinat, Röstkartoffeln und trockener Roséwein.

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt- Graf