

Gekochtes Rindfleisch (Für 4 Personen)

Fleisch 1 Tafelspitz zu 800 g (Schulternahtl oder Beinflfleisch)

Gemüse 1 Zwiebel
1 Karotte
80 g Lauch
50 g Stangensellerie
½ Tomate

Würzmittel ½ Lorbeerblatt
1 Petersilienstängel
Pfefferkörner zerdrückt
Salz



- In einem Kochtopf Wasser zum kochen bringen, das Fleisch, das Lorbeerblatt, die Petersilienstängel, die Pfefferkörner, die halbierte, auf einer Herdplatte oder einer Pfanne gebräunte Zwiebel und das Salz dazugeben.
- Das Fleisch leicht köcheln lassen, bis es weich wird.
- Das Geputzte Gemüse (Karotten, Lauch, Sellerie und Tomate) 1 Stunde vor Garende hinzugeben und mit kochen.
- Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit dem geschnittenen Gemüse servieren.

Garzeit: 2-2 ½ Stunden

Empfehlung

- Als Beilage können Sie Röstkartoffeln, gedünstetes Weißkraut, Paprikaschoten, Butterbohnen, gekochten Blumenkohl, Meerrettich und Salsa Verde servieren.

