TAFELSPITZ
richtig kochen

Einkaufsliste für einen herzerwärmenden Tafelspitz

- RINDER TAFELSPITZ 🙂 aus dem Nemetz-Markt
- Rind-Fleischknochen und/oder Rinder-Markknochen
- Suppengemüse: Karotten, Sellerie, Pastinaken....
- Gewürze wie: Petersilie, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Suppenwürze, Salz, Pfeffer

Wie gelingt der Tafelspitz richtig?

Für eine kräftige Brühe ist es empfehlenswert, die Rindfleischknochen und/oder Rinder Markknochen in Öl scharf anzubraten. Anschließend ablöschen und mit Wasser auffüllen. Den Tafelspitz in das kochende Wasser einlegen, so bleibt er saftig und aromatisch. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Petersilie beimengen. Gemüse dazu. Gute 3 Stunden köcheln lassen, verdunstetes Wasser dabei gerne auffüllen.

Erst gegen Ende der Kochzeit salzen - nach Bedarf Suppenwürze beimengen.

Serviertipp:

Den fertig gekochten Tafelspitz unbedingt **quer zur Faser** schneiden!
Mit Karottenscheiben und Selleriewürfel in einem tiefen Teller anrichten. Mit Suppe marinieren und frischen Schnittlauch drüber streuen.

Als Beilage empfehlen wir Erdäpfelschmarren & Semmelkren mit Schnittlauchsauce.

Tipp:
Die Suppe eignet sich hervorragend zum Einfrieren - so haben Sie immer eine wärmende Suppe im Haus!

Seit 1876 FLEISCHHAUEREI JOHANN NEMETZ

WWW.NEMETZ-MARKT.AT