

# Tafelspitz vom Kalb

## mit Meerrettichsauce und Bouillionkartoffeln

### Zutaten (8 Personen)

- › 2,5 - 3 kg Kalbstafelspitz
- › 1/2 Sellerie
- › 1 Stange Lauch
- › 4 Karotten
- › 2 Zwiebeln mit Schale
- › Pökelsalz

### Sauce

- › 1/2 l Brühe
- › 1/2 l Sahne
- › 150 gr. geriebener Meerrettich (Glas)
- › etwas Stärke

### Zutaten Bouillonkartoffeln

- › 2 Karotten
- › 1 Lauch
- › 2 kg festkochende Kartoffeln
- › geklärte Butter
- › 1/2 Sellerie
- › 1 Zwiebel

### Zubereitung

5 l Wasser zum kochen bringen und mit Pökelsalz würzen. Gewaschener Tafelspitz ins Wasser geben und ca. 1-1,5 Stunden köcheln lassen. Dann das geputzte Gemüse und die angeröstete Zwiebel hinzufügen und den Tafelspitz fertigkochen.

**Garprobe:** Fleischgabel in den Tafelspitz stecken, Fleischgabel muss sich von alleine lösen.

Für die Sauce die Brühe und die Sahne leicht einköcheln, mit Weißwein angerührte Stärke den Fond leicht binden. Gut durchkochen lassen, Meerrettich dazugeben, aufkochen lassen und mit Schlagsahne vollenden.

Für die Bouillonkartoffeln das Gemüse und Zwiebeln in feine Würfel schneiden, in geklärter Butter anschwitzen, die in größere Würfel geschnittenen Kartoffeln dazugeben mit Brühe knapp auffüllen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat würzen. Das ganze weichkochen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.