

# Tafelspitz mit Apfelkren

## Zutaten für 6 Personen

2 Zwiebel, mit Schale, halbiert  
4 Lorbeerblätter  
10 Pfefferkörner  
5 Suppenknochen  
1,5 kg Tafelspitz  
500 g Wurzelgemüse, geschält  
1/2 Stange Lauch, halbiert, gewaschen  
1 kg Kartoffeln festkochend  
je halbes Bund Schnittlauch und Petersilie  
5 Äpfel geschält (am besten eine alte Sorte)  
1 weißer Rettich  
3 EL Meerrettich aus dem Glas  
je 300 g Butter und Mehl  
200 ml Sahne  
Salz, Pfeffer, Essig (evtl. Apfelessig) zum Anrichten

## Tipp

Ist der Fleischschnitt dünner, empfiehlt es sich, das Fleisch etwas später in die Brühe zu geben.

Die Österreicher lieben es, essen zu gehen und das gemeinsame Zelebrieren der lokalen Gastronomie. Leider ist es nach Wien für viele recht weit. Wer trotzdem mitfeiern will, lädt am besten ein paar Freunde ein und macht Tafelspitz.

Es ist nicht nur ein Klassiker, sondern auch unfassbar praktisch, denn man kocht die Vorspeise (Brühe) gleich mit. Außerdem kann man so gleich zwei lokale Weine auf den Tisch stellen, und dann ist man auch schon fast vor Ort. Um die kleine Reise abzurunden, serviert man zum Hauptgang geriebenen Apfel mit Kren (Meerrettich), Kartoffeln und einer Schnittlauchsoße. Diese gibt es in vielen Varianten, mal kommt sie wie eine Bort-Milch-Mayonnaise mit Ei daher, mir gefällt sie am besten als Mehlschwitze. Das passt auch besser zur allgemeinen Entspanntheit des Gerichtes, Soßenfanatiker dürfen sich aber auch frei fühlen, die Kochzeit zu nutzen und sich stattdessen mit dem Rührbesen austoben.

Die Dualität des traditionellen Tafelspitzes – mit Vorspeise und Hauptgang in einem Rutsch – bietet sich hervorragend an, auch bei der Weinbegleitung zweigleisig zu fahren. Nicht verzichten sollte man auf einen typischen Grünen Veltliner, der als weiße Leitrebe die alpenländische Kulinarik in sich trägt wie das Gericht selbst. Pichler-Krutzlers Exemplar von den Urgesteinsböden Dürnsteins, einer der Top-Gemeinden der Wachau, bildet mit seiner zart-exotischen Fruchtpikanz einen genial-frischen Gegenspieler zur deftig-würzigen Fleischbrühe. Etwas unkonventioneller, aber nicht minder regionalverbunden ist Claus Preisingers Cuvée Kalkundkiesel aus dem Burgen-

land. Hauptsächlich auf Weißburgunder basierend, hat der herrlich-herbsaftige Wein mit seiner feinen Gerbstoffstruktur dem Fleisch allemal genug Würze und Kraft entgegenzusetzen, seine apfeligen Noten greifen den Kren wunderbar auf. Ein Hochgenuss! •



Pichler-Krutzler • Grüner Veltliner Dürnstein

Claus Preisinger • KALKUNDKIESEL BIO

Beide Weine zeigen eine ganz feine Exotik, aber elegant, nichts Überbordendes. Charmant und mit schönem Volumen.



Beeindrucken Sie Ihre Gäste – Tafelspitz zu kochen ist einerseits sehr einfach und gleichzeitig wunderbar performativ.

**1** – Die beiden Zwiebeln schälen, halbieren und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auf der flachen Seite anbraten, bis sie schwarz sind.

**2** – Brühe ansetzen mit 4l Wasser, Lorbeerblättern, den Pfefferkörnern und den Zwiebeln. Etwas salzen nach Geschmack.

**3** – Das Fleisch und die Knochen kurz abspülen, hinzugeben und dann 3 Stunden in der Brühe simmern lassen. Schaum immer wieder abschöpfen.

**4** – Apfel und weißen Rettich fein reiben und schnell mit Zitronensaft mischen. Meerrettich und einen EL Öl dazugeben, dann kalt stellen.

**5** – Gemüse mundgerecht schneiden. Petersilie und Schnittlauch hacken und beiseitestellen.

**6** – 30 min vor Ende der Garzeit Kartoffeln separat in Salzwasser aufsetzen und das geschnittene Gemüse in die Brühe geben.

**7** – 500 ml Brühe durch ein Sieb gießen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen, dann Mehl hinzugeben und zu einer klumpigen Masse rühren.

**8** – Jeweils in zwei Etappen erst Brühe, dann Sahne hinzugeben und flach rühren. Am Ende Schnittlauch und 2 EL Essig untermischen und warm halten.

**9** – Die Kartoffeln abgießen und im Topf lassen. Mit einem frischen Küchentuch und Deckel abdecken, dann bleiben sie heiß.

**10** – Brühe (inklusive Gemüsestücken) mit frisch gemahlenem Pfeffer, Petersilie und einem Schuss Apfelessig abschmecken.

**11** – Den Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit Apfelkren, Soße und Kartoffeln als zweiten Gang nach der Brühe servieren.

