

## Wiener Tafelspitz (Spezialität aus Österreich)



Zubereitungszeit:	<b>30 Minuten</b>
Garzeit:	<b>2 Stunden</b>
Angaben in [ ]:	<b>Umgangssprachlich in Österreich</b>
Nährwert:	<b>Pro Portion etwa 895 kcal / 3.745 kJ.</b>

### Zutaten:

- 750 g [75 dag] Tafelspitz (Hüfte, Hüftdeckel oder Schwanzstück)
- 1 Zwiebel
- 1 Lorberblatt
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 2 Bund Suppengrün [*Wurzelwerk*]
- Schnittlauch
- Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Das Fleisch in 1 1/2 Liter kochendes Salzwasser geben und einmal aufkochen lassen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen. Inzwischen die Zwiebel halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne bräunen. Mit den Gewürzen nach dem Aufkochen zum Fleisch geben und das Ganze zugedeckt bei milder Hitze 2 Stunden köcheln - nicht kochen! Das gewaschene und geputzte Suppengrün [*Wurzelwerk*] nach 30 Minuten zugeben. Sobald das Fleisch weich ist, herausnehmen, quer zur Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Fleischbrühe [*Suppe*] mit Muskat abschmecken. Die Tafelspitzscheiben leicht salzen, pro Portion etwa 2 Esslöffel heiße Brühe [*Suppe*] darübergerben und den Schnittlauch darüberstreuen.



**Tip:** Typische Beilagen sind Apfelmeerrettich [*Apfelkren*] und Schnittlauchsauce. Auch Dill-, Gurken- oder Majorankartoffeln [*Erdäpfeln*] passen dazu sowie Zwiebel-, Kapern-, Senf- und Dillsaucen und Salat aus Rote Beten [*Rote Rüben*].