

Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Semmelkren

In Zusammenarbeit mit EP:Austria, Kotányi und Seidl Fleischerhandwerk habe ich nun einen Klassiker der Wiener Küche auf den Tisch gezaubert. Den Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Semmelkren.

Legende

Der Tafelspitz ist ein Klassiker der Wiener Küche, aber woher kommt eigentlich sein Name? Der Legende nach hat seine Bezeichnung mit Kaiser Franz Joseph zu tun. Dieser pflegte das Mahl mit einer Reihe von Beratern und Generälen an einer großen Tafel einzunehmen. Der Kaiser, der natürlich an der Spitze der Tafel Platz nahm, bekam stets das beste Stück vom Rind. Dieses nannte man folglich Tafelspitz. Zum Unglück seiner Gäste mussten diese unter seiner Herrschaft gemeinsam mit ihm das Besteck niederlegen. Und da der Kaiser natürlich zuerst serviert bekam und auch noch als schneller Esser bekannt war, bekamen die Gäste das edle Fleisch kaum je zu kosten und blieben oft hungrig.

Verzehr

Üblicherweise wird zuerst die Rindsuppe serviert. Als Einlage empfehle ich Frittaten, Griesnockerl oder Leberknödel. Als Hauptgang folgt der Tafelspitz. Dazu habe ich Semmelkren gereicht. Weitere beliebte Beilagen sind Rösterdäpfel, Cremespinat und Dillfisolen. Dazu passt auch eine Schnittlauchsoße und Apfelkren.



Zutaten für 4 Portionen

- 1kg Tafelspitz
- 500g Rindermarkknochen
- 500g Suppengemüse (gelbe und rote Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie, Petersilie)
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel mit Schale
- 2 Rindsuppenwürfel
- 4 Semmel
- geriebener Kren
- Schnittlauch zum Bestreuen
- mehrere Lorbeerblätter, ein Teelöffel Wacholderbeeren
- Salz und Pfefferkörner

Zubereitung vom Tafelspitz mit

Wurzelgemüse und Semmelkren

Zuerst einen hohen Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser füllen und aufkochen. Den Tafelspitz kurz abspülen und ins sprudelnde Wasser legen, sodass sich die Poren verschließen. Markknochen und geschältes Gemüse sowie die Zwiebel mit Schale hinzufügen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner hinzufügen und zirka zwei Stunden köcheln.

Ist der Tafelspitz weichgekocht, Markknochen und Zwiebel entfernen, das Gemüse herausnehmen und klein schneiden. Dann den Tafelspitz in fingerdicke Scheiben schneiden. Nun die Rindsuppe durch ein Sieb abseihen und mit Suppenwürfel und Salz abschmecken.

Die Semmeln für den Semmelkren in kleine Stücke reißen, mit Suppe übergießen und mit Kren abschmecken. Nun kann der Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Semmelkren am Teller angerichtet und mit etwas Suppe und Schnittlauch serviert werden.