Tafelspitz-Gemüse-Eintopf nach Peppinos Art

Bei kalten Temperaturen schmeckt ein Eintopf mit Tafelspitz ausgezeichnet. Das haben wir auf der Intergastra Messe berücksichtigt und unseren Gästen am kalten Abschlusstag noch einen wärmenden Tafelspitz-Gemüse-Eintopf serviert. Dazu passt frischer Meerrettich oder eine kleine Nocke Sahnemeerrettich aus dem Glas. Feine Schnittlauchröllchen runden den Geschmack ab. Vielen Dank an das liebe Team von der Intergastra und an alle Aussteller. War richtig angenehm und lustig mit Euch.

Und herzlichen Dank an Kochkollege und langjährigen Freund **Giuseppe Gitto**, der mit mir dieses herrliche Gericht kreiert hat. Sein Tafelspitz war super zart und saftig. Hier noch ein paar Erinnerungen:

[gallery link="file" order="DESC" columns="2"]

Guten Appetit beim Nachkochen mit unserer heutigen Rezeptur für **"Tafelspitz-Gemüse-Eintopf"**:

Zutaten

Für 4-6 Personen

- 600-700 g Tafelspitz (Rind oder Kalb)
- 2 l Kalbs- oder Rinderbrühe (wenn möglich nur schwach gesalzen)
- 1 TL Öl
- 6 schwarze Pfefferkörner
- 2 Wacholderbeeren
- 5 Pimentkörner
- 2 Zwiebeln
- ½ dünne Stange Lauch
- 150 g Pastinake
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Karotte
- 1 Lorbeerblatt
- 2 festkochende Kartoffeln
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Meerrettich frisch oder aus dem Glas
- 4 Saitenwürstle (Wiener) in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Für den Eintopf den Tafelspitz in einem großen Topf mit etwas Öl auf allen Seiten anbraten. 2 l schwach gesalzene Kalbs- oder Rinderbrühe zugießen.

Dann bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt 2 bis 2,5 Stunden gar ziehen lassen. 1 Zwiebel ungeschält halbieren. Die Kartoffeln schälen, in ½ bis 1 cm große Würfel schneiden. Pastinake, Karotte, Sellerie putzen, schälen und waschen.

Das Gemüse in 1cm große Würfel schneiden. Den Lauch waschen und in 1 cm dicke Ringe schneiden. 45 Minuten vor Ende der Garzeit das gewürfelte Gemüse, die halbierte Zwiebel mit Gewürzen, 1 EL Salz und Lorbeerblatt zur Brühe geben.
Fleisch, Gemüse und Gewürze aus dem Topf heben, Brühe durch ein feines Sieb gießen. Karotte in Scheiben, Sellerie in 1 cm große Würfel schneiden, Lauch, Zwiebel und Gewürze entfernen. Das Fleisch erst in Scheiben, dann in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
Die Brühe nochmals erhitzen, aber nicht kochen. Dann das Fleisch und das Gemüse in der Brühe kurz erhitzen. Dabei die in Scheiben geschnittenen Saitenwürstchen (Wiener oder Frankfurter) zugeben und mit erwärmen. Zum Servieren den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. In tiefe Teller geben. Mit Meerrettich und Schnittlauch servieren.

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg