

## Tafelspitz mit Schnittlauchsauce, Apfelkren

### Zutaten:

ca. 3kg Tafelspitz mit Fettschicht, Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie, Lauch, 1/2 Kopf Knoblauch, Lorbeerblätter, Schwarze Pfefferkörner, Salz

### Zubereitung:

Wasser zum Kochen bringen. Den Tafelspitz ins kochende Wasser einlegen die Temperatur zurückdrehen und langsam kochen bis das Fleisch weich ist. Karotten, Gelbe Rüben, Sellerie hinzufügen mit Salz, Lorbeerblatt, schwarzen Pfefferkörnern und Knoblauchzehen würzen. Wenn das Fleisch fertig ist hinausnehmen und ins kalte Wasser legen. Wenn es ausgekühlt ist, dann in Scheiben schneiden, portionieren.



Den geschnittenen Tafelspitz in eine Kupferpfanne mit der Suppe und einigen Scheiben vom gekochten Gemüse und Lauch hineingeben kurz aufkochen und den Markknochen mit kochen. Brot für den Markknochen toasten und den Tafelspitz in der Kupferpfanne mit Röstkartoffeln, Schnittlauchsauce, Apfelkren und getoastetem Brot servieren.

## Apfelkren

### Zutaten:

500g Äpfel, 4EL Wasser, 4EL Weiß Wein, 1EL Zitronensaft, etwas Zucker, 30g frisch geriebenen Kren

### Zubereitung:

Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Wasser mit Weiß Wein kochen. Dann passieren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Zum Schluss 30g geriebenen Kren dazu geben.

---

Ein Rezept aus der Folge „Restaurant Tafelspitz & Cafe Restaurant Vienne“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/restaurant-tafelspitz-cafe-restaurant-vienne/>

Mit freundlicher Unterstützung



e-BIKE SCHEIMER  
www.scheimer.at

stammgast online

TAXI 40100



Hersinger

## Schnittlauchsauce

### Zutaten:

4 hart gekochte Dotter, 3 rohe Eidotter, 1/4l Öl, 4 Semmeln in Wasser oder Milch eingeweicht und passiert, Essig, Zitronensaft, Salz, Zucker, Schnittlauch

### Zubereitung:

Die gekochten Eidotter passieren und mit den rohen Eidottern verrühren und würzen. Die passierten Semmeln begeben und langsam das Öl einrühren. Den fein geschnittenen Schnittlauch einrühren.

**Guten Appetit!**

---

Ein Rezept aus der Folge „Restaurant Tafelspitz & Cafe Restaurant Vienne“:  
<https://www.oesterreichhatgeschmack.at/restaurant-tafelspitz-cafe-restaurant-vienne/>

**Mit freundlicher Unterstützung**



e-BIKE SCHEIMER  
[www.scheimer.at](http://www.scheimer.at)

stammgast online

TAXI 40100



Herzinger