

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte Sonderheft 20/90

**Bemerkungen:** Im Hotel Sacher wird der Tafelspitz mit gerösteten Kartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren serviert.

**Zutaten:** (6 Portionen)  
500 g Rinderknochen,  
Salz,  
1,2 kg Tafelspitz,  
1 Bund Suppengrün,  
1 Mohre, 1 kleine Stange Porree,  
1 kleines Stück Sellerie,  
1 Teel. Butter.

**SCHNITTLAUCHSOSSE**  
50 g Weißbrot ohne Rinde,  
6 EBI. Milch,  
2 Eigelb,  
100 mL Öl,  
frisch gemahlener Pfeffer, Salz, Zucker,  
Essig,  
2 Bund Schnittlauch.

**KARTOFFELPLÄTZCHEN**  
500 g Pellkartoffeln vom Vortag,  
Butterschmalz zum Braten,  
Salz.

**Rezept:** Knochen in zwei Liter Salzwasser 30 Minuten kochen. Tafelspitz mit dem geputzten und grob zerkleinerten Suppengrün in die kochende Brühe geben. Den Tafelspitz bei kleiner Hitze eine Stunde 30 Minuten kochen. Möhre, Porree und Sellerie in sehr feine Streifen schneiden. In etwa einer halben Tasse Fleischbrühe und Butter etwa vier Minuten dünsten. Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf eine Platte legen. Mit etwas Brühe begießen.

(pro Portion ca. 530 Kalorien).

**SCHNITTLAUCHSOSSE**  
Das Weißbrot in Milch einweichen. Ausdrücken. Eigelb mit dem Weißbrotvermischen. Öl in kleinem Strahl unterrühren. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Essig würzen und abschmecken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterrühren.

**KARTOFFELPLÄTZCHEN**  
Die Kartoffeln schälen, grob reiben und eßlöffelweise in heißem Fett kleine Plätzchen braten. Anschließend salzen und im Backofen warm stellen.

**APFELKREN**  
Zwei säuerliche Apfel schälen und raffeln. Sofort mit Zitronensaft und zwei Tuben geriebenem Meerrettich verrühren. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken.

Fertig in 2 Stunden 15 Minuten 70