

ind, in einer ganz speziellen Brühe sanft gar
s Kompliziertes, er braucht bloss Zeit

Für 6 bis
8 Personen:

1 Rindschulterdeckel,
zirka 1,4 bis 1,8 kg

8 Stück Markbein

600 bis 800 g
Kalbsbrustbein

400 g Karotten, in
Stücke geschnitten

400 g Knollen-
sellerie, in Stücke
geschnitten

2 kleine Zwiebeln

2 Lauchstängel

1 Tomate (1)

1 Zwiebel,
ungeschält

1 Tomate (2)

1 Karotte, geschält

6 schwarze
Pfefferkörner

1 frisches
Lorbeerblatt

Salz

Das Rezept

1. Am Vorabend: Das Mark aus den Knochen lösen und im Kühlschrank in kaltem Wasser ausbluten lassen. Das Wasser alle zwei Stunden wechseln. Mit Klarsichtfolie abdecken.
2. Während Sie die Knochenbrühe zubereiten, den Hufdeckel Raumtemperatur annehmen lassen. Vor dem Kochen waschen.
3. Kalbsbrustbein und vom Mark befreite Röhrenknochen in kaltem Salzwasser aufsetzen. Aufkochen. Abgessen. Kalt abwaschen und wieder in kaltem Salzwasser aufsetzen. Zum Köcheln bringen.
4. Nach 15 Minuten Karotten- und Selleriestücke dazugeben. Eine weitere Viertelstunde köcheln lassen.
5. Geschälte und halbierte Zwiebeln begeben, ebenso das Weisse von zwei Lauchstängeln. 15 Minuten köcheln lassen.
6. Die Oberfläche der Knochenbrühe mit dem Lauchgrün und der halbierten Tomate (1) (Schnittstelle nach oben) belegen. Weitere 15 Minuten köcheln lassen, dann abgessen (abpassieren).
7. Die Zwiebelhälften (samt Schale) auf einer heissen Herdplatte schwarz rösten.
8. Hufdeckel in köchelnde Flüssigkeit gleiten lassen. Mit Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Röstzwiebel, halbierte Tomate (2) und Karotte dazugeben. Pfefferkörner und Lorbeerblatt dazugeben. Erneut zum Köcheln bringen. In etwa 90 bis 120 Minuten garen.
9. Zum Schluss gut mit Salz abschmecken, dann alles bei abgedrehter Herdplatte 15 Minuten zugedeckt ziehen lassen.
10. Mark in Scheiben schneiden. Gesondert in etwas Brühe eher gar ziehen als kochen. In die Suppe legen oder zum Fleisch servieren.



DIE HOHE SCHULE DES TAFELSPITZES

Damit der Rindschulterdeckel nicht trocken kocht und fad schmeckt, wird das Stück Siedfleisch in einer Knochenbrühe lange und sanft gar gezogen

Gewusst wie:

Der perfekte Tafelspitz



- Was die österreichische Küche Tafelspitz nennt, heisst bei uns Hufdeckel: ein fast dreieckiges Stück aus dem Hinterviertel des Rindes, das – wenn es von erster Qualität ist – von einer etwa 0,5 bis 0,8 mm dicken Fettschicht bedeckt ist.
- Für einen echten Tafelspitz zieht der Koch zuerst aus Knochen und Gemüse eine Brühe. Die Knochen werden vorher blanchiert, damit kein Eiweisschaum die Brühe trübt.
- Der Tafelspitz wird in dieser ersten Brühe mehr gar gezogen als gekocht. Es werden nur eine geröstete Zwiebel, eine halbierte Tomate und eine Karotte samt Gewürzen beigegeben. So entsteht eine kraftvolle und völlig klare Brühe.