

Rezept

# Niedrigtemperatur Tafelspitz

Ein Rezept von Niedrigtemperatur Tafelspitz , am 30.06.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	1/2 EL Öl
<b>1 Bund</b> Suppengrün	<b>2</b> Lorbeerblätter
je 1 TL Wacholderbeeren und schwarze Pfefferkörner	<b>2</b> Gewürznelken
Pfeffer	Salz
<b>2</b> Birnen	<b>1</b> 1/2 kg Tafelspitz
<b>1 TL</b> Birnen- oder Apfeldicksaft	<b>1 Stück</b> Meerrettich (5 cm)
<b>50 g</b> Quark	<b>1</b> großes Bund Schnittlauch
<b>1 TL</b> scharfer Senf	<b>250 g</b> saure Sahne
Salz	<b>1 TL</b> Öl
	Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 100 Grad (Ober- und Unterhitze nehmen!) vorheizen. Zwiebel waschen und halbieren. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen, darin die Zwiebel auf den Schnittflächen etwa 5 Minuten anrösten. Suppengrün waschen, putzen und grob zerteilen. Mit Lorbeerblättern und Gewürzen in den Topf geben. Mit etwa 2 l Wasser auffüllen (das Fleisch soll knapp damit bedeckt sein) und zum Kochen bringen. Die Flüssigkeit salzen und pfeffern, Fleisch einlegen. Zudecken, in den Ofen (unten) stellen und das Fleisch in etwa 5 Stunden weich garen.
2. Nach etwa 4 1/2 Stunden Garzeit für die Saucen die Birnen vierteln, schälen, entkernen und fein reiben. Meerrettich schälen und ebenfalls fein reiben. Beides mit dem Dicksaft verrühren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Quark mit der sauren Sahne, dem Senf und dem Öl gut verrühren. Schnittlauch untermischen und die Creme mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Fleisch aus der Brühe heben, in dünne Scheiben schneiden, auf eine vorgewärmte Platte legen und mit ein wenig Brühe beschöpfen. Mit dem Birnenmeerrettich und dem Schnittlauchrahm essen. Dazu am besten Bratkartoffeln servieren. Und noch etwas frisch geriebenen Meerrettich pur und Senf mit auf den Tisch stellen. Außerdem passen Brezen dazu.