



# Tafelspitz an frischer Meerrettichsauce

*Für 4 Personen*



## **Zubereitung Meerrettichsauce:**

Für die Meerrettichsauce das Kenwood Flexi-Rührelement einsetzen, die Temperatur auf 100 °C einstellen und die Butter zerlassen. Mit Mehl und Fleischbrühe eine Mehlschwitze ansetzen. Diese mit Salz würzen, die Sahne zugeben und bei 100 °C einige Minuten einkochen lassen, bis die Sauce eindickt. Zum Schluss den geriebenen Meerrettich und den geriebenen Apfel zugeben.

## **Zubereitung Tafelspitz:**

Das Wasser mit etwas Salz bei 102 °C und auf Rührintervallstufe 3 zum Kochen bringen. Das Salzwasser kann je Geschmack auch durch Fleischbrühe ersetzt werden. Das Rindfleisch in die Schüssel legen und etwa zwei Stunden auf 90 °C und ohne Rührelement köcheln lassen. Derweil das Gemüse putzen, im Kenwood Multi-Zerkleinerer klein schneiden und etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit zum Fleisch geben. Das Fleisch nach dem Garen in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten. Je nach Belieben mit etwas Fleischbrühe übergießen.

**Tipp:** Bereiten Sie erst die Meerrettichsauce zu. Diese kann schnell wieder erhitzt werden, wenn das Fleisch fertig ist. Die Meerrettich Soße getrennt reichen.



## Zutaten

- 800 g Rindfleisch
- 2 l Wasser
- 3 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 150g Sellerie
- 1 Wurzel Petersilie
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- 3 EL Mehl
- 0,75 l Fleischbrühe
- 3 EL Sahne
- halbe Stange Meerrettich, klein
- halber Apfel
- Salz

Hier geht's zum Online Shop:

- <http://www.hommel-shop.de/Kenwood-Cooking-Chef-KM086-84-3-Zubehoerteile-davon-eins-Ihrer-Wahl.html>
- <http://www.hommel-shop.de/Kenwood-Multi-Zerkleinerer.html>