

Tafelspitzsülze auf grüner Sauce

Zutaten für 4 Personen:

Rindfleisch:

- *500 g Tafelspitz vom Weiderind*
- *1 L. Wasser*
- *2 kleine Zwiebeln*
- *1/2 Sellerieknolle*
- *1 Möhre mit grünem Zopf*
- *Salz, 5 weiße Pfefferkörner*
- *1 Lorbeerblatt*

Soße:

- *4 hartgekochte Eier*
- *1 TL Senf*
- *1 EL Zitronensaft*
- *Salz, Zucker, Pfeffer*
- *6 EL Öl, 10 g Kerbel*
- *1/2 Bund Dill*
- *1 Bund Schnittlauch*

Sülze:

- *100 g Suppengemüse klein gewürfelt*
- *15 Blatt Gelatine*
- *Salz, Pfeffer und Zucker*

Zubereitung:

Für den Tafelspitz das Wasser mit den geputzten und grob gewürfelten Zwiebeln, Sellerie und Möhren sowie Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt 15 Minuten kochen.

Dann das Fleisch zugeben und etwa 120 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Für die Sülze den Tafelspitz nun vom sichtbaren Fett befreien, in kleine Würfel schneiden und mit dem ganz klein geschnittenem Suppengemüse (Brunoise) vermengen.

Den Kochsud durch ein Tuch ziehen, die in kaltem Wasser gequollene Gelatine zugeben, gut verrühren bis sie sich ganz aufgelöst hat, mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Dann mit den Fleischwürfeln in eine Sturzform gießen, im Kühlschrank kalt stellen und gelieren lassen. Am nächsten Tag kann die Sülze gestürzt, aufgeschnitten und angerichtet werden

Zur Herstellung der Grünen Soße die Eier schälen und fein hacken. Senf, Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Öl tropfenweise zugeben. Die gehackten Eier und die Kräuter unterheben.