Tafelspitzsuppe - Tafelspitz

- ✓ Ca. 2 Liter fertige Tafelspitzsuppe
- ✓ Tafelspitz für ca. 12 Personen

Zutaten:

4	l	Wasser
1	St.	Tafelspitz, ca. 2 kg schwer mit Fett
1	St.	Zwiebel, groß mit Schale, halbiert
		in einer Pfanne mit wenig Öl **gold-gelb bräunen**

Wurzelgemüse:

150	g	Karotten, geschält, längs halbiert
150	g	Sellerie, geschält, in 1,5 cm dicke Stäbe geschnitten
150	g	Porree (Lauch), geputzt

Gewürzsträußchen bestehend aus:

2	St.	Selleriegrün
2	St.	Liebstöckel (Maggikraut)
2	St.	Thymianzweig
1	St.	Lorbeerblatt
		mit einem Spagat (Bindfaden) zusammen binden
		Pfefferkörner, Muskatblüte, Salz

Herstellung:

1. Tafelspitz gut waschen und mit Küchenpapier trocknen.
2. Wasser in einen großen Kochtopf aufkochen lassen.
3. Den Tafelspitz hineingeben (Topf zunächst von der Herdplatte nehmen) und 3 - 4 Stunden leise sieden (nicht kochen!) lassen (so bleibt die Suppe auch ganz klar!).
4. Nach Hälfte der Garzeit den gebräunten Zwiebel, Wurzelgemüse, Gewürzsträußchen und die Gewürze hinzu geben und weiter sieden lassen.
5. Mit dem Salz sparsam umgehen, das Wasser reduziert ein und die Suppe könnte salzig werden. Am besten wenn sie etwas Salz zum Sieden hinzu geben – und erst am Ende der Garzeit des Tafelspitzes mit dem Salz abschmecken.
6. Nach 3 St. ca. nehmen sie das Fleisch zum Ersten mal aus der Suppe und stechen an der dicksten Stell mit einer Fleischgabel fest ins Fleisch: Roter Saft = Fleisch ist roh, Trüber Saft = es dauert nicht mehr lange, Klarer Saft = das Fleisch ist gar.

7. Die Suppe vom Herd ziehen, Fleisch entnehmen und weiter verwenden.
    a. Beilagen zum Tafelspitz finden sie auf dieser Homepage unter **Diverses – Beilagen** - Beilagen und Saucen zum Tafelspitz.
8. Die Suppe würzen und dann vorsichtig durch ein Etamin (Passiertuch) abschöpfen.
    a. Diverse Suppeneinlagen finden sie unter **Suppen** auf dieser Homepage.