

Vieheinkauf ist Vertrauenssache • Vieh- und Fleischhandel



Josef Kohlhauser

8252 Mönichwald • Riegersbach 65
Tel.: 03336 / 4492 • Fax: 03336 / 31 244
Mobil: 0664 / 24 32 702
UID: ATU 603 98 769

Frisch vom Land aus Bauernhand • Frischfleisch und Hausgeselchtes



ECHT STEIRISCH

Kohlhauser Rezept Nr.: 1

TAFELSPITZ NACH ART DES HAUSES

- 1 Tafelspitz ca. 2 kg
- Salz
- Pfeffer oder ca. 6 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Wacholderbeeren
- 1 TL Zucker
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Petersilienwurzel
- ½ kleine Sellerieknolle,
- 3 Karotten

Tafelspitz putzen, Fetteindeckung jedoch dabei belassen, da er dadurch saftiger bleibt. Mit Gewürzen, und Zucker, Zwiebel geviertelt, Knoblauchzehen einmal durchgeschnitten und heißem Wasser zustellen. Soviel Wasser, dass der Tafelspitz bedeckt ist.

Ca. 2 – 2 ½ Stunden leicht kochen lassen, dann das Salz und Wurzelwerk dazugeben und nochmal ½ bis 1 Stunde kochen, bis das Fleisch wirklich weich ist (Fleisch leicht mit einer Gabel anstechen, sollte leicht gehen). Danach abseihen, das Wurzelgemüse zur Seite geben zum Garnieren.

Geröstete Kartoffel:

- 1 kg Kartoffel kochen, danach kalt abspülen und schälen,
- 2-3 EL Fett
- 1 große Zwiebel in kleine Stücke hacken,