

Gasthof Kreuz Frastanz

Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Apfelkren

Zutaten für 4 Personen:

800 gr. Kalbstafelspitz
2 lit. Wasser
200 gr. Karotten
200 gr. Gelbe Rüben
200 gr. Sellerie
200 gr. Junglauch
½ Zwiebel
Wacholderbeeren, Pfefferkörner,
Lorbeerblatt, Salz,
eventuell etwas gekörnte Brühe

1-2 Äpfel
geriebener Kren

Zubereitung:

Wasser im Topf zum kochen bringen.
Zwiebel in einer Pfanne trocken leicht anbräunen (gibt der Suppe eine schöne Farbe) und ins Wasser geben, den Tafelspitz ins kochende Wasser geben, die Gewürze beifügen und ca. 1 1/2 St. ganzleicht wallend köcheln lassen.
Karotten, Gelbe Rüben und Sellerie dazugeben und 15 min. mitkochen, am Schluss den Junglauch noch ca. 2-3 min. mitköcheln lassen.
Während dessen die Äpfel grob reiben, den Kren fein reiben und miteinander mischen.
Den Tafelspitz aus der Suppe nehmen und in Scheiben schneiden. Das Wurzelgemüse aus der Suppe nehmen und auf einem Teller anrichten, den Tafelspitz darauf legen und den Apfelkren darüber verteilen. Mit etwas Suppe begießen und mit Schnittlauch bestreuen.

Als Beilage: Petersilkartoffeln, Bratkartoffeln, Rösti

Restliche Suppe als Suppe verwenden oder als hellen Kalbsfond zur Herstellung von Saucen verwenden.

Als Alternative zum Apfelkren:

1/8 lit. Suppe mit etwas Heller Einmach binden, 1/8 lit. Sahne einrühren, ca. 100 gr. geriebenen Kren dazugeben und mit Stabmixer kurz durchmixen. Eventuell etwas nachwürzen.