

Geschmorter Tafelspitz in Marsala

by Andreas - Sonntag, Januar 01, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/geschmorter-tafelspitz-in-marsala/>



Denkt man an die österreichische Küche, fällt einem sicherlich neben Wiener Schnitzel zuerst Tafelspitz mit Meerrettich ein. Ich habe hier mal eine Variante mit Tomaten und Masala ausprobiert. Mit Kartoffelpüree oder Bandnudeln ein wahrer Festtagsbraten.

1 ½ kg Tafelspitz

1 Bund Suppengrün

3 Pastinaken

3 Zwiebeln

6 Cherrytomaten

50 g getrocknete Tomaten

3 Knoblauchzehen

2 EL Butterschmalz

200 ml Marsala

400 ml Rinderbrühe

Pfeffer

Salz

Den Tafelspitz im Butterschmalz in einem Bräter kurz scharf anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und die zerkleinerten in Scheiben bzw. Ringe geschnittenen Zutaten anbraten. Nun das Fleisch wieder dazu geben und mit der Rinder Brühe und dem Marsala übergießen. Pfeffern und Salzen. Zugedeckt im Ofen bei 180 Grad ca. 4 ½ Stunden bei geschlossenem Deckel garen. Ab und zu mit dem Bratensaft übergießen.

Weitere Empfehlungen:

Fiakergulasch

Dieses Rezept ist neben dem Wiener Schnitzel, Tafelspitz und der Sachertorte eines der typischen...

Schmorgurken mit Hack

Schmorgurken sind ein fester Bestandteil der Berliner Küche, aber ich höre nur noch selten, dass...

Hühnerfrikassee in Sahne-Senfsauce

Beim Huhn sollte man nicht zu geizig sein. Ein altes, zähes Suppenhuhn gibt kein gutes Frikasse...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station