

Marinierter Tafelspitz



Vorspeise
Rezeptart



30 Minuten
Zubereitung



leicht
Schwierigkeit



Zutaten für 4 Portionen

250 g gekochter Tafelspitz (oder Meisel)
2 Stk. Karotten (circa 100 g)
100 g Sellerie
circa 1/8 l Suppe (idealerweise Rindfleischbrühe)
4 EL Apfelbalsamessig
Salz
Pfeffer
1 Stk. Lauchzwiebeln (Jungzwiebel, mit grünen Blättern)
Schnittlauch
Steirischer Kren g.g.A., frisch gerieben
8 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Zubereitung

Das gekochte Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden und in eine große Pfanne legen. Karotten und Sellerie schälen, in feine Streifen schneiden und zum Tafelspitz geben. Ebenso Suppe und Essig zugeben, salzen, pfeffern und alles langsam kurz aufkochen lassen.

Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen, ringelig geschnittenen Lauchzwiebel dazugeben und alles zugedeckt circa 10 Minuten lang ziehen lassen. Währenddessen Schnittlauch klein schneiden, Kren reiben.

Beim Anrichten das warme Rindfleisch gemeinsam mit dem Gemüse auf vorgewärmte Teller aufteilen, mit warmer Marinade beträufeln, mit Schnittlauch und Kren bestreuen. Zum Schluss mit Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. vollenden.

Tipp: Dazu passt hervorragend frisch gebackenes Kürbiskernöl-Gebäck!

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch