

Almo Tafelspitz mit Apfelkren und Rösterdäpfeln

Zutaten (für 6 bis 8 Portionen):

- 1 Zwiebel mit Schale, halbiert
- ca. 2 kg Tafelspitz
- ca. 3,5 Liter Wasser
- 10 – 15 Stk. Pfefferkörner, schwarz
- 250 g Karotte, gelbe Rübe, Sellerie und Petersilienwurzel
- ½ Stange Lauch, halbiert, gewaschen
- Salz
- Schnittlauch



Zutaten Rösterdäpfel (6 Personen):

- 1 kg speckige Erdäpfel, gekocht, geschält
- 120 g Zwiebeln, fein geschnitten
- 80 g Öl
- Salz
- Petersilie gehackt

Zutaten Apfelkren (6 Personen):

- 400 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt
- 15 g SteirerKren, gerissen
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Zwiebel samt Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen.

Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach wallend kochen lassen. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen, Pfefferkörner und Zwiebel hinzufügen. Ca. 25 Minuten vor dem voraussichtlichen Garende, Wurzelwerk und Lauch beifügen. Gekochtes Fleisch aus der Suppe heben, in fingerdicke Scheiben schneiden, anrichten und mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Suppe abseihen, mit Salz abschmecken.

Gardauer: ca. 3-3½ Stunden

Zubereitung Rösterdäpfel:

Erkaltete Erdäpfel in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Fettmenge in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anschwitzen, Erdäpfel begeben, salzen, unter öfterem Wenden knusprig bräunen. Beim Anrichten mit Petersilie bestreuen.

Zubereitung Apfelkren:

Äpfel fein schaben und sofort mit Zitronensaft vermengen, die restlichen Zutaten einrühren.

Wir wünschen guten Appetit!