



Tafelspitz mit Birnen- Meerrettich-Sauce

Zutaten

- 1000 g Tafelspitz
- 2 l Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 0,5 EL Pfefferkörner
- 2 Gewürznelken
- 8 TL Maggi Gartengemüse Bouillon (im Glas)
- 125 g Birnen
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 large Maggi Kräuter Sauce, 2er Pack
- 2 TL THOMY scharfer Meerrettich, Tube
- 1 EL Crème fraîche

Zubereitung

1. Tafelspitz waschen und trocken tupfen.
2. In einem Topf 2 l Wasser zusammen mit dem Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Gewürznelken zum Kochen bringen. MAGGI Gartengemüse Bouillon darin auflösen. Das Fleisch hineingeben und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 2 Std. kochen. Das Fleisch heraus nehmen und die Brühe aufheben.
3. Birnen waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.
4. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Birnenwürfel darin kurz andünsten und 500 ml der Fleischbrühe zugießen. MAGGI Kräuter Sauce mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen lassen. THOMY Meerrettich und Crème fraîche unterrühren. Das Rindfleisch in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und zusammen mit der Soße servieren. Dazu passen Salzkartoffeln und ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	12 g
Energie	394 kcal
Fett	13 g
Protein	57 g

🕒 135 Minuten

⊕ 4 Portionen