



## Geschmorter Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettich

### Zutaten

- 600 g Tafelspitz
- 180 g Möhren
- 100 g Pastinaken
- 250 g Sellerieknolle
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten
- 3 TL THOMY scharfer Meerrettich, Tube

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Tafelspitz waschen, trocken tupfen und in gleich große Portionen schneiden.
2. Möhren, Pastinaken und Sellerieknolle putzen, waschen, schälen und in große Stifte schneiden. Bratschlauch auf einer Seite zubinden. Das Gemüse hineingeben und die Tafelspitzstücke darauflegen.
3. In einem Topf Wasser erwärmen. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren und zum Kochen bringen. THOMY Meerrettich unterrühren und die Sauce über Fleisch und Gemüse im Bratschlauch verteilen. Das offene Ende zubinden und ein kleines Loch in die Mitte des Beutels stechen. Im Backofen ca. 90 Min. schmoren. Das Fleisch mit dem Gemüse und der Sauce anrichten.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	322 kcal
Fett	7 g
Protein	46 g

🕒 104 Minuten

⊕ 3 Portionen