



6 Personen



3 Stunden

Tafelspitz mit Erdäpfelstampf



ZUTATEN

Für den Tafelspitz

- 1,5 kg Tafelspitz vom "Qualität Tirol" Grauvieh Almochs
- 2 Stk. Rinderknochen (ca. 500g)
- 1 "Bio vom Berg" Zwiebel
- 3 "Qualität Tirol" Karotten
- ½ Sellerie, 2 Zwiebel Liebstöckel

- 2-3 Knoblauchzehen, 1 TL

Pfefferkörner, 2 Lorbeerblätter, Salz

- 2 EL "Qualität Tirol" Modlbutter
- 3-4 l Wasser

Für den Erdäpfelstampf:

- 500 g "Qualität Tirol" Erdäpfel, vorwiegend festkochend
- 60-80 g Modlbutter, Muskat, Salz

ZUBEREITUNG

Gemüse schneiden, in Butter rösten und mit klarem Wasser aufgießen. Knochen, Pfefferkörner, Lorbeerblätter zugeben und aufkochen lassen. Den Tafelspitz in den kochenden Sud geben und ca. 2 Stunden leicht wallend köcheln lassen (nach der ersten Stunde leicht salzen). Tafelspitz aus der Suppe nehmen, Gemüse und Knochen abseihen und die Suppe zur weiteren Verwendung mit Salz abschmecken und aufbewahren. Erdäpfel schälen, in Salzwasser kochen, zerstampfen und mit zerlassener Nussbutter (erhitzte Butter) vermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Karotten und Sellerie in Stifte schneiden und einige Minuten in Salzwasser bissfest kochen. Auf dem Stampf anrichten und ein bis zwei Scheiben Tafelspitz dazu anrichten.