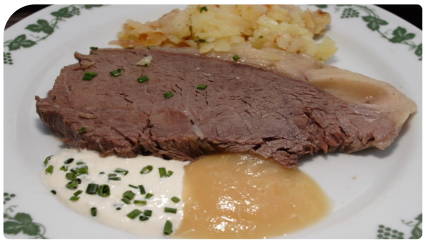
Hoofdgerechten / Oostenrijk

Tafelspitz



Runderbout gekookt in een heldere bouillon, met appel-mierikswortel en gebakken aardappelen.

Tijd 210 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,8 kg Runderbiefstuk — aan één stuk
- ☐ 3 stuks Wortelen
- ☐ 1 stuk Prei
- ☐ 2 stuks Laurierblaadjes
- ☐ 100 g Geraspte mierikswortel
- ☐ 30 g Bieslook
- ☐ 60 g Boter
- ☐ 500 g Beenmergbotten
- ☐ 200 g Knolselderij
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 10 stuks Zwarte peperkorrels
- ☐ 2 stuks Appels
- ☐ 800 g Aardappelen
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Kook drie liter water met de wortelgroenten, laurier en peperkorrels en laat het vlees erin zakken.

02 Schuim het af en laat het twee en een half uur net onder het kookpunt staan, zonder het te laten borrelen.

03 Halveer de uien en bak de snijvlakken zwart in een droge pan; ze geven de bouillon zijn kleur.

04 Voeg het laatste uur de verkoolde ui en de beenmerg toe aan de pot.

05 Rasp de appels en meng ze met de mierikswortel; dat is Apfelkren, en het wordt vlak voor het serveren gemaakt.

06 Kook de aardappelen, snijd ze in plakjes en bak ze in boter tot ze bruin zijn.

07 Snijd het vlees over de draad, serveer de bouillon apart en het vlees met de mierikswortel, aardappelen en bieslook.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: RobertK / CC BY-SA 2.5 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / tafelspitz