

Aus der Hado-Küche: Ein Fleischrezept

Restaurant Services

Gaisburger Marsch – Gemüseintopf mit Spätzle und Tafelspitzfleckerln

für 4 Personen:

600 g	Rindertafelspitz (von Tieren aus tiergerechter Haltung)
	Salz
200 g	Karotten
250 g	Knollensellerie
300 g	Kartoffeln
½ Bund	glatte Petersilie
100 g	Zwiebeln
40 g	Butter
350 g	Spätzle

Das Fleisch kalt abspülen, mit 2 l Wasser und 1 TL Salz in einen Topf geben. Das Fleisch muss vollständig mit Wasser bedeckt sein. Aufkochen und abschäumen. Die Hitze reduzieren und 2 Stunden bei mittlerer Hitze sanft kochen.

Karotten und Sellerie schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, schälen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. In kaltes Wasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Die Petersilienblätter abzupfen und hacken.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

35 Minuten vor Ende der Garzeit des Fleisches Sellerie und Möhren zum Fleisch geben, falls nötig weiter abschäumen. Nach weiteren 15 Minuten die Kartoffelwürfel dazu geben. Am Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Topf nehmen und in mundgerechte Würfel oder Rauten schneiden. Wieder in die Brühe geben. Die Spätzle in den Topf geben und erhitzen.

Mit den abgeschmolzenen Zwiebeln und der Petersilie bestreut servieren.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München