



Monatshit zum Februar-Rezept:

Rindshuftdeckel mit Fett (für Tafelspitz) à 28.80 /kg

Keller's Rezeptsdienst

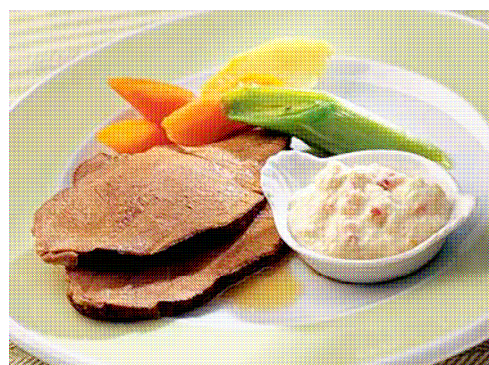
Nr. 110	Februar	2012
Tafelspitz mit Orangen-Meerrettich Apfelsauce		

ZUTATEN: für 8 Personen

2kg Rindshuftdeckel für Tafelspitz
 100g Sellerie in Stücke
 1 Stengel Lauch in Stücke geschnitten
 2 Stk Rüebli grob geschnitten
 2 Stk Zwiebeln halbiert
 2 Stk Knoblauchzehen halbiert
 5 Stk Gewürznelken
 3 Stk Lorbeerblätter
 1 Stk Thymian am Zweig
 5 Stk Peterlistengel
 2 Liter Wasser
 Salz und Pfeffer

Sauce:

2 Stk grosse Aepfel fein geraffelt
 1 Stk Orange (Saft und geriebene Schale)
 1 Stk Zwiebel fein gehackt
 70g Meerrettich fein geraffelt
 300ml Sauerrahm
 1 EL Olivenoel
 1 TL Salz (gestrichen)
 etwas Zitronensaft



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 100 °C vorheizen, Öl im Bräter erhitzen und Sellerie, Lauch, Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch anbraten und mit etwas Pfeffer würzen.
2. Wasser zugeben, Thymian und Lorbeerblätter beifügen, aufkochen und ca. 10 Min köcheln lassen, danach salzen.
3. Gewürznelken gleichmässig verteilt in das Fleisch stecken, das Fleisch in den Bräter geben und alles zugedeckt in den Ofen schieben.
4. ca. 4 Stunden bei ca. 95 °C garen.

Sauce: Salz, Sauerrahm Zitronensaft und Oel gut vermengen, danach die restlichen Zutaten begeben und zu einer luftigen Masse verrühren.

Das Keller Team wünscht Ihnen en Guete und viel Erfolg