

REZEPT

Fränkischer Tafelspitz

auf Meerrettich-Sauce

ZUTATEN

1 kg Rindfleisch
1 Bund Suppengrün
Liebstöckel
Petersilie
Essig
1 Lorbeerblatt
1 Wacholderbeere
5 Pfefferkörner
Mehl
Butter
100 ml heiße Milch
200 g Schamel Meerrettich Scharfwürzig
100 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Muskat
1 Apfel
Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Das Fleisch zusammen mit dem Suppengrün, den anderen Gewürzen, Salz und Essig in kochendes Wasser geben und köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Das Wurzelwerk aus dem Sud nehmen und in kleine Stücke schneiden, das Fleisch in Scheiben schneiden.

Den Apfel reiben, mit Zitronensaft beträufeln, damit der Apfel nicht braun wird.

Mehl in Butter anschwitzen, unter ständigem Rühren nach und nach mit heißer Milch und einem Teil der Fleischbrühe aufkochen. Meerrettich und den geriebenen Apfel mischen, mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Servieren Sie das Rindfleisch mit der Meerrettich-Sauce und Kartoffelklößen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
