

## 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)

---