

Vídeňský tafelspitz

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní - květová špička 1 kg
- Mrkev 3 ks
- Pórek 1 ks
- Bobkový list 2 ks
- Šalotka 4 ks
- Pepř černý celý 8 ks
- Libeček 1 snítka
- Jablka - nakyslá 2 ks
- Tymián - čerstvý 1 snítka
- Křen 15 g
- Citron 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžíce
- Brambory 600 g
- Celer 50 g
- Petržel 1 ks
- Petrželová nať - nasekaná 1 hrst

Doba přípravy: 190 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Počet porcí: 4

Postup:

Do velkého hrnce dáme vařit vodu, vložíme maso, zmírníme plamen a necháme 5 min. Slijeme vodu a maso opláchneme studenou vodou. Vložíme znovu do hrnce, zalijeme studenou vodou, přivedeme k varu a necháme 50 min vařit.

K masu vložíme na větší kousky nakrájené 2 mrkve, polovinu celeru, polovinu pórku, rozpůlené šalotky, bobkový list, tymián, libeček a osolíme. Na mírném ohni vaříme asi 1 hod. (chcete-li ušetřit čas můžete vařit i v tlakovém hrnci)

Mezitím si nastrouháme jablka, přimícháme křen a ochutíme solí, cukrem a citronovou šťávou.

Na kostičky nakrájíme mrkev, zbytek celeru, petržel a pórek. Vyndáme maso, vývar scedíme a spolu s nakrájenou zeleninou vaříme 15 min. Mezitím si maso nakrájíme na tenké plátky. Plátky zalijeme na talíři vývarem se zeleninou, posypeme petrželkou a podáváme s křenem.