

# Tafelspitz

## Ingrediënten

1 stuk rundvlees van 2 kg. (van staartstuk of muis)  
750 gr. runderbotten (kunnen evt. weggelaten worden)  
3 wortelen  
3 meiknolletjes  
1 kleine knolselderij  
1 grote ui  
2 laurierbladeren  
10 peperkorrels  
3-4 jeneverbessen  
zout  
bieslook  
½ el aardappelmeel

## Bereidingswijze

Tafelspitz:

- Halveer de (ongepelde) ui en bak hem in een pan zonder vet met de snijvlakken naar beneden donkerbruin. Snij de groenten in grote stukken.
- Zet zoveel water in een grote pan zodat het vlees helemaal onderstaat. Dat is nodig om het goed mals te krijgen. Truc: leg het vlees in de pan, giet er voldoende koud water bij en haal het vlees er weer uit.
- Breng het water aan de kook.
- Doe er de (gewassen) runderbotten in en laat het even opkoken. Schep het schuim eraf.
- Doe nu het rundvlees samen met de laurierblaadjes, de peperkorrels, de jeneverbessen de uien, gesneden groenten en een flinke snuf zout in de pan en breng het aan de kook.
- Laat het 2,5 tot 3,5 uur zo zachtjes mogelijk pruttelen. Af en toe een belletje lucht dat komt opborrelen, meer niet. Schuim het af en toe af.
- Laat het allemaal een uurtje verder pruttelen tot het vlees echt helemaal zacht is. Draai het vuur uit, haal het vlees uit de bouillon, zeef de bouillon en leg het vlees er terug in om het even te laten rusten. Als je het gerecht van tevoren wilt maken of het vlees koud wil eten, laat het dan altijd helemaal afkoelen in de bouillon. Voor gebruik kun je het langzaam weer opwarmen.

Saus:

- Kook 5 dl van de bouillon tot de helft in.
- Los het aardappelmeel op in een beetje water en voeg dat bij de ingedikte bouillon.
- Kook op totdat het aardappelmeel de bouillon bindt tot een saus.

Serveren:

- Snij het vlees in schijven en leg het op voorverwarmde borden.
- Giet er een beetje van de saus bij en bestrooi het met wat zout en bieslook. Serveer de Tafelspitz met rösti, gestoomde spinazie en Apfelkren.

## Hulpmiddelen

-

## Tips

- Apfelkren is appelcompote waar een flinke lepel mierikswortelcreme grof doorheen geroerd is.

**Bron:** Beetje van mezelf maar voor van [ww.ajvar.nl](http://ww.ajvar.nl)