



Tafelspitz met mierikswortelsaus

Mals gekookt rundvlees uit de Weense keuken, langzaam getrokken in een aromatische bouillon. Traditioneel opgediend met een frisse appel-mierikswortelsaus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	180'	6	Hoofdgerecht

Ingrediënten

1,2 kg mager rundvlees (staartstuk of platte bil)
2 wortelen, in stukken
1 prei, in ringen
75 gr knolselder, in blokjes
1 ui, gehalveerd en ongepeld
2 laurierblaadjes
5 peperkorrels
2 takjes tijm
zout

Voor de mierikswortelsaus:

1 appel, geraspt

3 el geraspte mierikswortel

150 ml room

1 kl suiker

1 kl citroensap

zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een grote kookpot op hoog vuur zonder vetstof. Leg de gehalveerde ui met de snijkant naar beneden in de droge pot en rooster tot de snijkant donker kleurt. Dit geeft de bouillon extra kleur en smaak.
- 2.** Leg het rundvlees in de pot en overgiet met ruim koud water. Breng langzaam aan de kook en schep het schuim dat aan de oppervlakte komt zorgvuldig af.
- 3.** Voeg de wortel, prei, knolselder, laurierblaadjes, peperkorrels, tijm en een flinke snuf zout toe.
- 4.** Laat het geheel op heel zacht vuur, net tegen de kook aan, 2,5 tot 3 uur trekken tot het vlees botermals is.
- 5.** Meng ondertussen de geraspte appel met de mierikswortel, room, suiker en citroensap tot een gladde saus. Breng op smaak met een snuf zout.
- 6.** Haal het vlees uit de bouillon en laat het een paar minuten rusten. Zeef de bouillon en breng indien nodig verder op smaak met zout.
- 7.** Snijd het vlees dwars op de vezel in mooie plakken.
- 8.** Schik de plakken tafelspitz in een diep bord, overgiet met wat warme bouillon en schep de mierikswortelsaus ernaast.

Tip

Gebruik de gezeefde bouillon als basis voor een heldere soep of saus. Laat resterende bouillon afkoelen en verwijder het gestolde vet aan de oppervlakte voor een magere, heldere fond.

Lekker met

Gekookte aardappelen of aardappelpuree.

Dranktip

Een lichte Oostenrijkse Grüner Veltliner past uitstekend bij de frisse mierikswortelsaus en het zachte rundvlees.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)