



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)
- 0,25 knolselder (in blokjes)
- 1 ui (gehalveerd, ongepeld)
- 2 laurierblaadjes
- 5 peperkorrels
- 2 takjes tijm
- 1 appel (geraspt)

3 el geraspte mierikswortel
150 ml room
1 tl suiker
1 tl citroensap
zout

Bereidingswijze

1. Rooster de gehalveerde ui met de snijkant naar beneden droog aan in een grote pan tot ze donker kleurt, dat geeft de bouillon kleur en smaak.
2. Doe het rundvlees in de pan en overgiet het met ruim koud water. Breng langzaam aan de kook en schep het schuim er zorgvuldig af.
3. Voeg wortel, prei, knolselder, laurier, peperkorrels, tijm en een flinke snuf zout toe.
4. Laat het geheel op heel zacht vuur, net tegen de kook aan, ongeveer 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 frisse saus. Breng op smaak met een snuf zout.
6. Haal het vlees uit de bouillon en laat het enkele minuten rusten. Zeef de bouillon en kruid indien nodig bij.
7. Snijd het vlees dwars op de vezel in mooie plakken.
8. Serveer de plakken tafelspitz in een bord met wat warme bouillon en de mierikswortelsaus ernaast, met gekookte aardappelen erbij.

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