

Tafelspitz

[Gerichte mit Rindfleisch](#)



- ca. 1,5 kg Tafelspitz
- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Gemüsebrühe
- 70 g Meerrettich
- 200 g Schmand
- 200 g Champions
- Salz und Pfeffer
- 2 TL Senf

Tafelspitz von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Meerrettich und Senf in eine Schüssel füllen und mit der [Knoblauchpresse](#) die 2 Knoblauchzehen dazugeben und mischen.

Das Fleisch damit einreiben.

Zwiebeln mit dem Küchenhobel (Stufe 2) in Scheiben (Ringe) schneiden.

Champions mit den Zwiebeln in den [Ofenmeister](#) legen.

Das Fleisch nun auf das Gemüse legen.

Gemüsebrühe mit 150 ml Wasser verrühren und über das Fleisch verteilen.

Die Schwarte mit dem gesamten Schmand bestreichen.

Den [Ofenmeister](#) schließen und in den auf 200°C vorgeheizten Backofen auf die untersten Einlegeschiene stellen und mit Ober- und Unterhitze für 90 – 110 Min. backen.

Den Ofenmeister aus den Backofen nehmen, auf das [Kuchengitter](#) stellen und öffnen.

Den Schmand von der Schwarte entfernen und zurück in den Sud geben.

Den offenen [Ofenmeister](#) noch einmal für ca. 30 Min. zurück in den Ofen stellen, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Tafelspitz aus dem [Ofenmeister](#) nehmen und die verbleibende Sauce mit Saucenbinder andicken. Im Backofen kurz aufkochen lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in Scheiben schneiden.

Die Sauce kann zum Fleisch oder das Fleisch in der Sauce serviert werden.

Dazu paßt wunderbar das [Baguettebrot](#).