

# Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat, Kartoffeln und Apfelkren

Tolles Rezept für gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat, Kartoffeln und Apfelkren, das in diesem Fall wohl beim Fußballabend serviert wurde!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 1,5 h

**Gesamtzeit:** 2,3 h



## Zutaten

### Für das Rindfleisch

1 kg	<a href="#">Tafelspitz</a>
1 Stk.	Rindermarkknochen
150 g	<a href="#">Karotten</a>
150 g	Sellerie
150 g	Lauch
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 EL	Öl
1 Prise	Liebstockel
1 Prise	Petersilie
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Schuss	Sherry
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

### Für die Röstkartoffeln

550 g	Kartoffeln
1 EL	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>

1 Prise Petersilie
--------------------

1 Prise <a href="#">Salz</a>
------------------------------

1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
---------------------------------

## Für den Cremespinat

400 g <a href="#">Spinat</a>
------------------------------

50 g <a href="#">Butter</a>
-----------------------------

50 g Mehl
-----------

120 ml <a href="#">Schlagobers</a>
------------------------------------

1 Stk. <a href="#">Knoblauchzehe</a>
--------------------------------------

1 Prise <a href="#">Salz</a>
------------------------------

1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
---------------------------------

## Für die Schnittlauchsauce

4 Stk. Eidotter (zwei rohe und zwei gekochte)
---

1 Scheibe Toastbrot
---------------------

1 Schuss Öl
-------------

1 Schuss Essig
----------------

1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>
---------------------------------

1 Prise <a href="#">Salz</a>
------------------------------

1 Bund Schnittlauch
---------------------

## Für den Apfelkren

4 Stk. <a href="#">Äpfel</a>
------------------------------

50 g <a href="#">Zucker</a>
-----------------------------

2 Stk. Nelken
---------------

1 Stange Zimt
---------------

Nach Belieben Kren
--------------------

## Zubereitung

1. Für das gekochte Rindfleisch mit Cremespinat, Kartoffeln und Apfelkren erst das Fleisch vorbereiten: Wasser ohne Salz in einem großen Topf aufkochen. Tafelspitz und Markknochen hineingeben und etwa 60 bis 90 Minuten kochen lassen, bis das Fleisch weich ist. Danach herausnehmen und in Scheiben schneiden, warm halten. Den Sud abseihen und in einem Topf auffangen.

2. In der Zwischenzeit das Gemüse vorbereiten: Sellerie und Karotten schälen und klein schneiden. Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Petersilie und Liebstöckel waschen, grob hacken. Das vorbereitete Gemüse, die Kräuter und das Lorbeerblatt in die Fleischbrühe geben, mit Sherry, Salz und Pfeffer würzen, einmal aufkochen lassen. 15 bis 20 Minuten bei niedriger Hitze garköcheln lassen.
3. Für die Röstkartoffeln einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin etwa 20 Minuten lang weich kochen (je nach Größe). Anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen. Kartoffelscheiben und Zwiebelwürfel darin braten, ab und zu wenden. Anschließend mit Pfeffer und Salz würzen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.
4. Für den Cremespinat die Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl schnell einrühren, Schlagobers eingießen,iterrühren. Einige Minuten köcheln lassen, pfeffern und salzen. Den passierten Spinat (auch TK) mit einrühren und weitere 10 Minuten garen lassen. Knoblauchzehe schälen und in den Topf pressen, rühren.
5. Für die Schnittlauchsauce das Toastbrot kurz einweichen, dann ausdrücken und in eine Schüssel geben. Das Öl und die rohen Dotter zufügen und die Zutaten verrühren, bis eine sämige Masse entsteht. Die gekochten Dotter klein schneiden und unterheben. Mit Pfeffer, Essig und Salz würzen. Schnittlauch waschen, hacken und unter die Sauce heben.
6. Für den Apfelkren die Äpfel gründlich schälen und in kleine Würfel schneiden. Wenig Wasser in einen Topf aufkochen. Nelken, Zimtstange, Zucker und Apfelstücke zufügen und einige Minuten weich garen. Nelken und Zimtstange herausnehmen. Von Herd nehmen und mit dem Stabmixer fein pürieren. Kren schälen und frisch reiben, unter die Masse rühren. Abkühlen lassen.
7. Das Lorbeerblatt aus der Gemüsesuppe nehmen und entsorgen. Die Fleischscheiben auf angewärmten Tellern verteilen. Das Mark aus dem Knochen lösen und dazugeben. Die Suppe mit Gemüse darüber verteilen. Mit Röstkartoffeln, Cremespinat und Apfelkren anrichten und servieren.

## Tipp

Für das gekochte Rindfleisch mit Cremespinat, Kartoffeln und Apfelkren kann man die Kartoffeln bereits am Vortag kochen. Vor dem Servieren etwas frisch geriebenen Kren über das Fleisch geben.