

# *kulinarische Reise durch Deutschland*

Grüne Soße  
an Tafelspitz

*Guten Appetit!*



**WEIDEMANN**  
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –  
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.  
[www.weidemann-gruppe.de](http://www.weidemann-gruppe.de)

# *Grüne Soße an Tafelspitz*

## *Zutaten für 4 Personen:*

für die Soße:

3 hart gekochte Eier, 3 EL milder Weinessig, 1 EL mittelscharfer Senf, 6 EL Sonnenblumenöl, 250 g Crème fraîche, 2 kleine Schalotten, 1 Bund frische Kräuter (Sauerampfer, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Pimpinelle, Kresse, Borretsch), Salz, Pfeffer und Zucker je nach Geschmack zum Würzen.

für den Tafelspitz:

600 g Tafelspitz, 1 Zwiebel, 4 Pfefferkörner, 4 Pimentkörner, 1 Bund Suppengrün, Salz.

## *Zubereitung:*

Soße:

1. Die hart gekochten Eier pellen und das Eigelb vom Eiweiß trennen. Das Eigelb durch ein Sieb streichen, das Eiweiß fein hacken.
2. Weinessig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Sonnenblumenöl mit dem Eigelb zu einer Soße verrühren.
3. Schalotten und das gehackte Eiweiß untermischen. Die Kräuter waschen, trockenschütteln und fein hacken. Kräuter, zusammen mit der Crème fraîche untermischen. Anschließend die Soße 1 Stunde ziehen lassen.

Tafelspitz:

1. Das Rindfleisch waschen und zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Topf geben. Mit reichlich Wasser bedecken, zum Kochen bringen und sorgfältig abschäumen. Bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 2 Stunden köcheln lassen.
2. Den fertigen Tafelspitz in Scheiben schneiden und mit grüner Soße servieren.

Dazu passen gekochte Kartoffeln oder Bratkartoffeln.