

# Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



## Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Bratkartoffeln

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

350 g Tafelspitz  
300 g Kartoffeln (als Bratkartoffeln)  
Frisches Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)  
Zwiebeln und Petersilie  
Kümmel, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren  
Frischer Meerrettich  
Salz  
Pfeffer  
Knoblauch  
Sahne

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln in der Schale kochen, danach abkühlen lassen.

Den Tafelspitz rundum gut anbraten, danach mit Wasser bedecken, grob geschnittenes Gemüse, Lorbeerblatt, ½ Knoblauchzehe und einige Wacholderbeeren dazu geben, alles ca. 1,5-2 Std. leicht kochen lassen.

Die Kartoffeln pellen, in feine Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl kross anbraten, ½ in Würfel geschnittene Zwiebel dazu und ebenfalls mit braten, mit Salz, Pfeffer und etwas Kümmel würzen.

Aus der Tafelspitzbrühe, dem frisch geraspelten Meerrettich und der Sahne eine leichte Soße binden.

Tafelspitz mit der Meerrettichsoße und den Bratkartoffeln, bestreut mit frisch gehackter Petersilie, anrichten.

**Getränkeempfehlung:** Ein leichter Spätburgunder.

### Hotel-Gasthaus Hirschen

Kirchgasse 3 | D-78343 Horn

Telefon +49 (0) 7735 933 80 | [www.hotelhirschen-bodensee.de](http://www.hotelhirschen-bodensee.de)



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)