Tafelspitzsuppe

mit Grießnocken

- 30 min Zubereitungszeit
- 120 min Kochzeit
- 590 kcal pro Portion
- Schwer
- Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

600 g	Tafelspitz
1 Tl	Wacholderbeeren
1 Tl	Pfefferkörner
1 Tl	Pimentkörner
2	Lorbeerblätter
1	Möhre
0,25	Sellerieknolle
0,50	Stangen Porree
1	Zwiebel
125 ml	Milch
10 g	Butter
40 g	Hartweizengrieß
1	Eigelb
1 El	Schnittlauchröllchen
1 El	geriebener Meerrettich
1 Prise	Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Zubereitung

1. Den Tafelspitz zusammen mit 2 Liter Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Wacholderbeeren, Pfeffer- und Pimentkörner andrücken und zusammen mit den Lorbeerblättern und etwas Salz zum Tafelspitz geben. Den Topf mit einem Deckel abdecken und bei sanfter Hitze für 60 Minuten leicht köcheln lassen.

2. Die Möhre und den Sellerie schälen. Von beidem zunächst einige Scheiben abschneiden und diese dann in Streifen schneiden. Restliche Möhre und Sellerieknolle grob würfeln. Den Porree gut waschen und von den Porreescheiben ebenfalls einige Streifen schneiden. Den restlichen Porree grob würfeln.

3. Die Möhren-, Sellerie- und Porreestreifen kurz in kochendem Salzwasser garen und kalt abschrecken. Die Möhren-, Sellerie- und Porreewürfel zur Tafelspitzsuppe geben und weitere 60 Minuten mitköcheln lassen. Sollte zu viel Flüssigkeit verdampfen, dann wieder mit etwas Wasser auffüllen. Nach ca. 2 Stunden Kochzeit sollte der Tafelspitz schön gar und mürbe sein.

4. Den Tafelspitz aus der Suppe nehmen und in Scheiben oder Würfel schneiden. Die Suppe durch ein Sieb passieren und die Flüssigkeit auffangen. Das Kochgemüse wird nicht weiterverwendet.

5 Für die Grießnocken die Milch zusammen mit der Butter, etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskat zum Kochen bringen, den Grieß einrühren und bei kleiner Hitze etwas quellen lassen. Die Grießmasse in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und das Eigelb unterarbeiten. Den Grießteig für 20 Minuten kalt stellen.

6 Danach mit zwei Esslöffeln Nocken formen und in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen noch weitere 5–10 Minuten ziehen lassen.

7 Die Tafelspitzsuppe erhitzen und nochmals abschmecken. Die Tafelspitzscheiben zusammen mit den Gemüsestreifen und den Grießnocken in tiefe Suppenteller verteilen. Mit der Suppe auffüllen und mit Schnittlauchröllchen und frisch geriebenem Meerrettich garnieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	435kJ /104kcal	2.475kJ /590kcal
Fett	6g	29g
davon gesättigte Fettsäuren	3g	14g
Kohlenhydrate	7g	37g
davon Zucker	3g	17g
Eiweiß	8g	43g
Salz	2g	6g