

Kalb Tafelspitz

für 4 Personen

Fleisch:

1 kg Tafelspitz vom Kalb

2 l fertige Brühe (Huhn-Rind).....aufkochen, Fleisch ca 2 Std. köcheln lassen

Gemüse:

Staudensellerie ca 7cm-Stücke

Kleine Möhren ganz

Lauch ca 7cm-Stücke.....½ Stunde vor Kochende zugeben

Soße:

3 EL Meerrettich (Glas)

1 TL Senf

200 ml saure Sahne

Salz, Pfeffer,

1 geriebener Apfel..... gut verrühren

oder: grüne Soße



Guten Appetit!