

Dös is a fesches Sonntagsgericht: in der Brühe gekochter Tafelspitz vom Rind. Es zählt zur böhmisch-wienerischen Küche und ähnelt so komischen Dingen wie der „gekochten Ochsenbrust“. Als Tafelspitz bezeichnet der Metzger übrigens das spitz zulaufende Schwanzstück von Rind und Kalb, das übrigens so gut wie nie an der Supermarktfleischtheke angeboten wird. Aber wer kauft schon dort Fleisch? Da du den Tafelspitz – rechne mit gut 200 Gramm pro Esser! – ohnehin beim Metzger deines Vertrauens erstehst, lass dir drei, vier Rinderknochenstücke für die Brühe dazugeben. Denn das Stück wird später in einer Brühe gegart. Und zwar recht langsam. Deshalb brauchts du auch Wurzelgemüse: Möhren, Knollensellerie, Porree sowie natürlich Zwiebeln und Kräuter.

Die Zutaten (für 4 Mitesser):

800 ~ 1000 g Tafelspitz vom Kalb

3 ~ 4 Rindsknochen

2 Möhren, 1 halbe Sellerieknolle, 1 Stange Porree, 4 Zwiebeln

3 Lorbeerblätter, 3 Wacholderbeeren, 8 schwarze Pfefferkörner, 3 Pimentkörner, 2 Nelken, 2 Zweige Thymian

Salz

1 halber roter Apfel

3 EL Meeretich

Zitronensaft

Salz, Zucker

800 g festkochende Kartoffeln

100 g Sahne

50 g geriebenen Käse (z.B. Gruyere)

Butter

Salz, schwarzer Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Gemüsebeilage nach Wahl

Die Zubereitung:

Du beginnst mit der Brühe. Überbrüh die Knochen mit kochendem Wasser. Gieß das Wasser ab und spül die Knochen dann mit kaltem Wasser durch. Bei einem 4-Personen-Tafelspitz von

um die 800 bis 1000 Gramm brauchst du etwa drei Liter Brühe. Setz also die Knochen mit dieser Menge Wasser sowie mit drei, vier gestrichenen Esslöffeln Salz auf. Lass das Wasser einmal aufkochen. Nimm den entstehenden Schaum ab. Wasch den Tafelspitz mit kaltem Wasser und gib ihn in die kochende Brühe. Noch einmal aufkochen und abschäumen. Dann dreh die Hitze runter, sodass die Brühe nur noch simmert. Gib jetzt das grob zerlegte Gemüse hinein. Halbiere eine ungeschnittene Zwiebel und lass die Schnittflächen auf der Herdplatte oder in der trockenen Pfanne bräunen. Zerlege drei mittelgroße Zwiebeln in je vier Teile. Das alles wirfst du in die Brühe. In ein Gewürzei kommen dann die Gewürze samt dem Thymian. Und jetzt muss der Tafelspitz ohne dein Zutun um die 90 Minuten in leise simmernder Brühe garen.

Traditionell gehört Meerrettich zum Tafelspitz, am liebsten in Gestalt von Apfelkren. Dafür wird der Apfel samt Schale fein gerieben und gleich mit einem Spritzer Zitronensaft vor dem Oxidieren geschützt. Dazu gibst du die dieselbe Menge Meerrettich – frisch gerieben oder aus dem Glas (von Schamle, natürlich!). Mit ein bisschen Salz und Zucker und evtl. ein paar Tröpfchen Zitronen abwürzen.

Ganz traditionell werden gedünstetes Wurzelgemüse und Serviettenknödeln dazu gereicht. Ein bisschen Brühe wird mit einer ganz leichten Mehlschwitze andickt als Sosse serviert. Bei uns gab's frischen Spinat in der Blubb-Variante (mit gedünsteten Zwiebelchen und bisschen Sahne angemacht) sowie gratinierte Bouillon-Kartoffeln. Dazu schälst du Kartoffeln und schneidest sie in ein Zentimeter dicke Scheiben. In einen passenden Topf gibst du soviel von der Tafelspitzbrühe, dass die Kartoffelscheiben gerade bedeckt sind. Jetzt kochst du die Scheiben unter ständigem Rühren über etwa 12 bis 15 Minuten in der Brühe gar – zwischendurch musst du Brühe nachgießen, aber am Ende sollte die Flüssigkeit von den Kartoffeln fast ganz aufgesaugt worden sein. Buttere eine Auflaufform aus, gib die Kartoffelscheiben hinein und gieß ein wenig Sahne an. Würze mit schwarzem Pfeffer und nicht wenig Muskatnuss. Nach Belieben kannst du einen aromatischen Käse oder Parmesan reiben und drüber geben oder – sehr ungewöhnlich! – eine fein geriebene Möhre. Diesen Auflauf backst du dann für ungefähr 20 Minuten bei 150° im Backrohr.

Ganz wichtig! Ist der Tafelspitz fertig, holst du ihn aus der Brühe, wickelst ihn in Alufolie und lässt ihn mindestens fünf Minuten ruhen. Erst danach wird er aufgeschnitten. Auch wichtig: Immer mit der Faser schneiden, das ergibt feinere Scheiben, denn das Fleisch wird relativ

dünn aufgeschnitten und serviert.