

Tafelspitz auf Blattspinat mit Bratkartoffeln

Zutaten:

1 kg Tafelspitz
1 Zwiebel
Karotte, Lauch,
ein Stück Sellerieknolle,
Wurzelpetersilie
1 Lorbeerblatt
4 Wacholderbeeren
Pfeffer, Salz

0,5 kg Blattspinat (TK)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
geriebene Muskatnuss
Pfeffer, Salz

1 kg gekochte Kartoffeln
1 Zwiebel
Pfeffer, Salz

Und so wird's gemacht:

Tafelspitz:

Tafelspitz mit dem Suppengemüse und den Gewürzen in kochendes Wasser geben. Etwa 1 Minute aufkochen, dass sich die Poren im Fleisch schließen. Anschließend ca. zwei Stunden ziehen lassen (nicht mehr kochen).

Blattspinat:

Für den Blattspinat eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein würfeln, in Butter glasig dünsten, den Blattspinat zugeben und garen (eventuell etwas Wasser zugeben).

Mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken und kurz vor dem Servieren die Sahne zugeben, anschließend nicht mehr kochen.

Bratkartoffeln:

Die gut ausgekühlten Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Kartoffeln in Butter knusprig anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen.

Viel Spaß beim Kochen!

Guten Appetit!



**POPPE
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -

**Koch- und Partyservice
POPPE DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppedinner.de