

Tafelspitz

Gekookt rundvlees

1 stuk rundvlees van 2 kg. (van staartstuk of muis)
750 gr. runderbotten (kunnen evt. weggelaten worden)
3 wortelen
3 meiknolletjes
1 kleine knolselder
1 grote ui
2 laurierbladeren
10 peperkorrels
3-4 jeneverbessen
zout
bieslook

Zet een grote pan met water op*. Doe er de (gewassen) runderbotten in en laat het even opkoken. Schep het schuim eraf.

**Voor een mals stuk gekookt vlees is het belangrijk dat het water kookt als het vlees erin gaat en dat het vlees helemaal bedekt is (trucje: leg het vlees in de pan, giet er voldoende koud water bij, haal het vlees er weer uit en breng het aan de kook).*

Doe nu het rundvlees samen met de laurierblaadjes, de peperkorrels, de jeneverbessen en een flinke snuf zout** erbij, breng het aan de kook en laat het 2 tot 2½ uur zo zachtjes mogelijk pruttelen. Af en toe een belletje lucht dat komt opborrelen; meer niet. Schuim het af en toe af.

***Het moment waarop je zout toevoegt heeft, in tegenstelling tot wat vaak verteld wordt, geen enkele invloed op de malsheid, maar hoe eerder, hoe minder je nodig hebt.*

Halveer de (ongepelde) ui en bak hem in een pan zonder vet met de snijvlakken naar beneden donkerbruin. Snij de groenten in grote stukken en doe ze samen met de ui in de pan met het vlees. Laat het allemaal een uurtje verder pruttelen tot het vlees echt helemaal zacht is.

Draai het vuur uit, haal het vlees uit de bouillon, zeef de bouillon en leg het vlees er terug in om het even te laten rusten.

www.ajvar.nl



Oostenrijk

Als je het gerecht van tevoren wilt maken of het vlees koud wil eten, laat het dan altijd helemaal afkoelen in de bouillon. Voor gebruik kun je het langzaam weer opwarmen.

Snij het vlees in schijven en leg het op voorverwarmde borden. Giet er een beetje van de bouillon bij en bestrooi het met wat zout en bieslook. Serveer de Tafelspitz met Erdäpfelschmarrn, bieslooksous en Apfelkren.