

Tafelspitz mit Böhmisches Klößen und Dillsauce

Zutaten | 6 Portionen

Für den Tafelspitz:

1,5 kg	Tafelspitz
3 TL	gekörnte Gemüsebrühe
3 TL	Salz
2	Lorbeerblätter
1	Porree
2	Möhren
1 Stück	Sellerie

Für die Sauce:

40 g	Butter
30 g	Mehl
400 ml	Brühe
1 Becher	Schmand
1 Bund	Dill
½	Zitrone
1 TL	Salz

Für die Böhmisches Klöße

½ Würfel	Hefe
1 TL	Zucker
500 g	Mehl
¼ l	Milch
1	Ei
1 TL	Salz
3 Scheiben	Toastbrot

Zubereitungszeit: 2 Std.

Zubereitung:

- Für den Tafelspitz ca. 3 Liter Wasser mit dem Salz, der Gemüsebrühe und den Lorbeerblättern zum Kochen bringen. Das Fleisch in das kochende Wasser geben. Es sollte bedeckt sein.
- Porree putzen, waschen, Möhren und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse nach ca. 1 ½ Stunden zum Fleisch geben und mitköcheln lassen.
- Nach 2 Stunden das Fleisch aus der Brühe nehmen.
- In der Zwischenzeit für die Dillsauce aus Butter, Mehl und Brühe eine Mehlschwitze herstellen. Dafür die Butter in einem Topf aufschäumen lassen. Das Mehl darüber streuen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Nach und nach die Brühe dazugeben und aufkochen lassen. Dabei gut rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
- Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken.
- Schmand, gehackten Dill und etwas Zitronensaft unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für die Böhmisches Klöße einen Hefeteig zubereiten. Dafür die Hefe mit etwas Zucker verrühren. Mehl, Ei, Salz und warme Milch verkneten und dabei die Hefe-Zuckermischung unterkneten. Den Hefeteig abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
- In der Zwischenzeit das Toastbrot in Würfel schneiden und in einer Pfanne anrösten.
- Die Toastwürfel in den Hefeteig kneten. Einen länglichen Laib formen und über dem siedenden Wasser in einen Kochtopf ca. 40 Minuten dämpfen.
- Tafelspitz und den Böhmisches Klob in Scheiben schneiden und mit der Dillsauce servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 606 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
764 kcal	40 g	59,3 mg	44,3 g	102 mg