

# Tafelspitz mit Petersilienkartoffeln und cremigem Spinat

## Zutatenliste:

2	Zwiebeln
2 Bund	Suppengrün
1,5kg	Tafelspitz
500g	kleine, festkochende Kartoffeln
1 Bund	Petersilienblätter
50g	Butter
1 EL	Senf mittelscharf
1 Prise	Zucker
1 TL	Mehl
200g	Spinat
100ml	Sahne
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
	Schnittlauch zum Dekorieren
	Kren nach Geschmack



## Zubereitung:

1. Eine Zwiebel ungeschält halbieren und mit den Schnittflächen nach unten in einer Pfanne ohne Fett ca. 5 Minuten bei hoher Temperatur rösten.
2. Reichlich Wasser in einem großen Topf mit Suppengrün und Salz erhitzen.
3. Wasser in einem weiteren großen Topf aufkochen. Tafelspitz in den Topf geben und 1 Minute kräftig kochen lassen, dann herausnehmen.
4. Die Zwiebel und das Fleisch in die heiße Gemüsesuppe geben und ca. 90 Minuten Sieden lassen. Das Fleisch ist fertig, wenn es beim Reinstechen mit einer Fleischgabel locker von der Gabel rutscht.
5. Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln kochen und anschließend schälen. Petersilie fein schneiden. 50ml Suppe, 20g Butter, Senf und Zucker aufkochen, Kartoffeln und Petersilie dazugeben, gut durchschwenken und warmhalten.
6. Zweite Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit 30g Butter etwa 5 Minuten anschwitzen. Mit Mehl bestäuben, Spinat dazugeben, salzen und pfeffern. Sahne angießen und den Spinat unter gelegentlichem Rühren 3 Minuten erhitzen.
7. Fleisch in Scheiben schneiden, Schnittlauch in Röllchen und mit Kartoffeln und Spinat anrichten.