

**TAFELSPITZ**
*mit Rotkohl, Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce*
**Zubereitung für 10 Portionen**
**Tafelspitz:**

Tafelspitz zerschneiden und mit der Brühe feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Für eine schönere Optik die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver ausstreuen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Bratenscheibe“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

**Rotkohl:**

Rotkohl mit Saft feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Spinat“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen

**Bouillonkartoffeln:**

Die Kartoffeln, Sellerie, Lauch, Möhren und Brühe feinst pürieren. Alles zusammen in der Brühe ca. 10min kochen. Das Ganze feinst pürieren. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die Masse in eine mit Folie ausgelegte Form gleichmäßig ca. 1,5 cm hoch ausstreichen und nach dem Auskühlen in gleichmäßige Würfel schneiden.

**Meerrettichsauce:**

Die Brühe mit Sahne erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Sahnemeerrettich abschmecken. Anschließend bei Bedarf binden.

**Regeneration/Anrichten:**

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen. Zum Anrichten die Rinderroulade mit der Sauce angießen.

**Küchentipps:**

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den RobotCook von Robot Coupe und eine Pürier- Zeit von 5 Minuten.

**Zutaten**

700 g  
500 ml  
40 g

**Tafelspitz**

Basisfertiger Tafelspitz, gekocht  
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz  
GELEAhot

**Zutaten**

500 g  
500 ml  
40 g

**Rotkohl**

fertiger Rotkohl  
Apfelsaft/Rotkohlsaft/ Fond  
GELEAhot

**Zutaten**

300 g  
625 g  
125 g  
125 g  
75 g  
63 g

**Bouillonkartoffeln**

Bouillonkartoffeln, gekocht  
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz  
Möhren (TK)  
Knollensellerie (TK)  
Lauch (TK)  
GELEAhot

**Zutaten**

250 ml  
6-8 EL  
250ml

**Meerrettichsauce**

Sahne  
Sahnemeerrettich  
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz  
Pfeffer, Salz

**Nährwerte pro 100g**

|                                     |                    |
|-------------------------------------|--------------------|
| Brennwert/<br>Kalorien              | 314 kJ/<br>75 kcal |
| Fett<br>davon gesättigte Fettsäuren | 4,0 g<br>2,0 g     |
| Kohlenhydrate<br>davon Zucker       | 2,3 g<br>1,1 g     |
| Ballaststoffe                       | 2,7 g              |
| Eiweiß                              | 7,4 g              |
| Salz                                | 0,4 g              |

