

## ***Sanft gekochter Kalbstafelspitz*** ***mit Schnittlauchsahne***

für 4 Personen

Zutaten:

ca. 1kg **Kalbstafelspitz**  
1 Bund Suppengrün  
1 Zwiebel - halbiert und mit der letzten braunen Schale  
2 Scheiben Zitrone  
4 Nelken  
4 Pimentkörner  
1 Lorbeerblatt (150ml von der fertigen  
Fleischbrühe abseihen)  
-----  
1 Bund Schnittlauch  
80g Butter  
2EL Mehl  
200ml (Koch-) Sahne  
50ml Weißwein  
*Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer, Zitronensaft*

Zubereitung:

Den Tafelspitz in siedendes Wasser geben und bei kleiner Hitze ca. 2 Std. sieden lassen. Das Suppengrün waschen, klein schneiden und nach einer Stunde mit den Gewürzen, den Zwiebelhälften und den Zitronenscheiben zum Kochwasser hinzugeben. Nach Ende der Garzeit Herd ausschalten und ca. 150ml Kochwasser abseihen. Leicht abkühlen lassen. Den Schnittlauch fein hacken.

In einem weiteren Topf die Butter erhitzen und Mehl mit einem Schneebesen unterrühren. Mit der Fleischbrühe und dem Weißwein ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat, Cayennepfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch zur Soße geben sowie das Fleisch aus der Brühe nehmen. Dieses quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden.

Dazu zum Beispiel Bratkartöffelchen servieren.

Gutes Gelingen & Guten Appetit !