



SPEISKASTL

bio • genuss • bringer

Marinierter Tafelspitz mit Holzofenbaguette



20 Minuten



einfach



4 Portionen

Zutaten

- 0,7 kg Tafelspitz gekocht vom Ökohof Herrenriedl
- 2 Stk. Karotten vom Machlandhof
- 1 Stk. Zwiebel vom Machlandhof
- 6 EL Bio-Birnenbalsamessig vom Bioobstbau Peterseil
- 4 EL Bio-Rapsöl vom Biobauernhof Huber
- Bio-Kräutersalz, Bio-Pfeffer, Bio-Schnittlauch
- Bio-Kren
- 1 Stk. Holzofenbaguette vom Brotatelier



Zubereitung

Karotten schälen, in dünne Scheiben schneiden und bissfest dünsten. Das gut ausgekühlte Rindfleisch am besten mit der Brotschneidemaschine in sehr dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfelig schneiden. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Marinade zubereiten. Tafelspitzscheiben auf 4 Tellern anrichten mit Karotten und Zwiebeln garnieren, mit Marinade übergießen. Zum Abschluss mit Schnittlauch und geriebenem Kren bestreuen.

Guten Appetit!

