



Bécsi tányérhús (Tafelspitz)

Hozzávalók 4 személyre:

- 8-10 szem fekete bors
- 1 fej vöröshagyma
- 1 db zeller
- 2 db sárgarépa
- 1 db fehérrépa
- 3 db velőscsont
- 80 dkg-1 kg marhafartó csúcsos része vagy stefánia
- só, lestyán



Almás torma

- 4 dl húsleves
- kristálycukor
- ecet
- só
- 25 dkg alma
- 25 dkg torma

Bécsi tányérhús (Tafelspitz)

A csontot és a megtisztított, hasábokra vágott zöldségeket a vöröshagymával együtt kevés hideg vízben feltesszük főni. (Nem levest és főthúst készítünk,- kevéslében főtt hús, zöldségekkel, velővel-), amikor felforrt, lehabozzuk, és csak ekkor adjuk hozzá a marhahúst. Így a pórusok gyorsan összezárnak, és az értékes nedvek és zamatok a húsban maradnak. A levest sóval, szemes borssal, lestyánnal ízesítve lassú tűzön, gyöngyözve két órát főzzük, amíg a hús tökéletesen megpuhul.

Amikor elkészült, lezárjuk és pihentetjük. A húst a rostjaira merőlegesen felszeleteljük, majd a levesben főtt zöldségekkel együtt előmelegített tálba tesszük. A velőt kiütjük a csontból, és forró pirítóson tálaljuk. Almás tormát kínálhatunk hozzá.

Almás torma

Az almás tormához 25 dkg tormát megreszelünk, hozzáadunk a 25 dkg reszelt almát, sóval, cukorral és ecettel ízesítjük. Egy kevés forró levessel leforrázzuk, hogy enyhítsük az erejét, végül a mártást simára keverjük.

Másképp is tálalják, parajjal, zellermártással, almamártással, pirított burgonyával is.

