

Hovězí vařená květová špička (Tafelspitz)

Epikure 3/2016

Ingredience

- 800 g hovězí květové špičky
- cibule — 4
- česnek — 2 stroužek
- mrkev — 2
- ½ hlávky celeru
- 1 pórek
- 3 žampiony nebo jiné houby
- 1 polévková lžíce celého pepře
- 4 bobkové listy
- 2 hřebíčky
- 1 svazek petrželové natě
- voda — 3000 ml
- sůl, mletý pepř

Postup

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky velikosti vlašského ořechu. Neoloupaný česnek zmáčkne nožem, vše vložíme do velkého hrnce, zalijeme vodou, přidáme koření a petrželovou natě a pozvolna přivedeme k varu. Mezitím osolíme a opepříme maso, vložíme je do vroucí vody, stáhneme plamen a necháme jen velmi zvolna táhnout. Průběžně sbíráme pěnu. Přibližně za hodinu vyjmeme maso pomocí vidliček a nakrájíme na tenké plátky. Podáváme s křenovou omáčkou, nebo jablečným křenem s bramborami a vařenou zeleninou.