

Vienna Tafelspitz

Toplam 355 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 180 dk

6 kişilik

Zor

~520 kcal

Açılış 10/10

Tafelspitz, dana etini kök sebzeler, p1rasa soğan ve baharatla ağırlaştırılarak yaban turpu sosuyla sunan Viyana klasiğidir.

Malzemeler

- 1.5 kg Dana kontrnuar
- 500 gr Dana kemiği
- 3 adet Havuç
- 0.5 adet Kereviz kökü
- 1 adet P1rasa
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 tatlı kaşık Tane karabiber
- 2 tatlı kaşık Tuz
- 1 adet Elma
- 3 yemek kaşığı Yaban turpu rendesi
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

1. Kuru soğan kesik yüzünden kuru tavada 5 dakika koyu renk alıncaya kadar kızartın.
2. Dana kemiği, havuç, kereviz kökü, p1rasa soğan, defne ve tane karabiberi büyük tencereye alın.
3. 3 litre su ekleyip kaynatındana kontrnuar tencereye indirin.
4. Eti kısık ateşte 2.5 saat yumuşayana kadar pişirin.
5. Tuzu son 30 dakikada ekleyin.
6. Eti çıkarıp 10 dakika sıcak suda dinlendirin.
7. Elma, yaban turpu rendesi ve kremayı karıştırıp sos yapın.
8. Eti lif yönüne ters dilimleyip sebze ve sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti fokur fokur değil hafif titreşimli suda pişirmek et suyunu berrak ve eti yumuşak bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Haşlanmış sebze, patates ve elmalı yaban turpu sosuyla dilimleyin.

Alerjenler

Kereviz

Süt