

# Viyanalı Tafelspitz

Toplam 345 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 176 dk

6 kişilik

Orta

~540 kcal

Açılış 10/10

Tafelspitz, dana but ucunu kök sebzeler, soğan, defne ve tane karabiberle usulca haşlayıp et suyu ve yaban turpu ile sunar.

## Malzemeler

- 1.5 kg Dana but ucu
- 500 gr Dana kemiği
- 3 adet Havuç
- 0.5 adet Kereviz kökü
- 1 adet P1 rasa
- 1 adet Kuru soğan
- 2 adet Defne yaprağı
- 1 tatlı kaşığı Tane karabiber
- 800 gr Patates
- 0.5 su bardağı Yaban turpu
- 0.3 demet Frenk soğanı
- 4 lt Su
- 2 tatlı kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kuru soğan kesik yüzeyi tavada 4 dakika koyulaşana kadar közleyin.
2. Su, dana kemiği, havuç, kereviz kökü, p1 rasa közlenmiş soğan, defne yaprağı ve tane karabiberi kaynatın.
3. Dana but ucunu tencereye ekleyip köpüğünü alın.
4. Eti çok kısık ateşte 2 saat 30 dakika pişirin.
5. Tuzu son 30 dakikada ekleyin.
6. Patatesleri ayrı tencerede 22 dakika haşlayın.
7. Eti lif yönünün tersine dilimleyin.
8. Tafelspitz süzölmüş et suyu, sebzeler, patates, yaban turpu ve frenk soğanıyla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Eti kaynatmadan hafif fokurdattırarak suyunu berrak ve dokusunu lif lif yumuşak tutar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Dilimlenmiş eti et suyu, haşlanmış sebze, patates ve yaban turpu ile servis edin.

## Alerjenler

Kereviz