

Rindfleisch mit Semmelkren



Foto: Nikkala

Zubereitung:

1. Das Gemüse in einem Topf mit Wasser gefüllt zum kochen bringen. Das Fleisch in das kochende Wasser einlegen, Pfefferkörner und Salz dazugeben und ca. 3 Stunden zugedeckt leicht kochen lassen.
2. Semmeln zerkleinern, in der Rindsuppe einweichen, zerstampfen und erwärmen. Butter dazugeben, salzen und den frisch geriebenen Kren und das Obers dazugeben.
3. Das Rindfleisch mit Semmelkren und dem mitgekochten Gemüse servieren.

Tipp:

Dazu am besten Salzkartoffeln oder [Kartoffelpuffer](#) servieren.

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Eier-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: Österreich

Eigenschaften: Preiswerte Küche

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Tafelspitz
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 1 Tomate
- Salz
- Pfefferkörner
- 4 Semmeln
- 500 ml Rindsuppe
- 3 EL Obers
- 50 g Butter
- 3 EL Kren (frisch gerieben)