

## **warme Scheiben vom Kalbstafelspitz**

### **mit marinierten Pfifferlingen**



[www.groebenhof.at](http://www.groebenhof.at)

ca. 6-8 Portionen

- 2 Stück Kalbstafelspitz
- 2 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 kleines Stück Sellerie
- etwas Lauch
- Pfefferkörner, Wacholderbeere, Lorbeerblätter,
- Salz, einen Zweig Thymian und Petersilie

für die Marinade

- 500g Pfifferlinge
- eine rote Zwiebel
- etwas Butter zum anschwitzen
- 2 Eßl. geschnittener Schnittlauch
- etwas Knoblauch
- 2 Eßl. Kräuteressig
- 5 Eßl. Kalbsfond (Suppe vom Tafelspitz)
- 2 Eßl. Olivenöl
- 2 Eßl. Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

*Zubereitung:*

Einen passenden Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Kalbstafelspitz, die Gemüse und Gewürze hinzu geben. Den Tafelspitz bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde garen lassen.

Die Pfifferlinge in der Butter kurz anschwitzen lassen und in eine Schüssel geben. Die Rote Zwiebel in Dünne Scheiben schneiden und mit etwas Knoblauch zu den Pfifferlingen geben. Mit dem Kräuteressig, dem Tafelspitzfond und dem Öl die Pilze marinieren. Salzen und pfeffern.

Den warmen Tafelspitz gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden und im Fächer auf einem Teller anrichten. Die noch warmen Pfifferlinge mit der Marinade darüber geben. Zum Schluss mit dem Schnittlauch bestreuen.

Dieses Gericht kann man zu Marende (Nachmittags-Jause) mit Bauernbrot servieren oder aber auch als Vorspeise mit etwas grünem Salat.