

Vicky Leandros | Griechischer Tafelspitz

Zutaten:

- 1 Suppenhuhn
- 1 kg Rindfleisch
- Tafelspitz
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- 1 Sellerieknolle
- Salz und Pfeffer

Für die Saucen:

- 4 Eier
- 3 Zitronen
- 2 EL Dijon-Senf
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Als Beilage:

- eine Handvoll Reis
- 1 Sellerieknolle
- 2 Möhren
- 1 Stange Lauch
- ca. 3 Kartoffeln

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, Lauch, Möhren und Sellerie putzen und grob zerteilen. Huhn und Rindfleisch waschen, mit dem Gemüse in den Topf schichten und mit Wasser auffüllen. Salzen und evtl. weitere Gewürze dazugeben. Bei kleinster Flamme zum Kochen bringen, dabei aufsteigenden Schaum mit dem Löffel abnehmen. Ca. 2 Stunden köcheln lassen. Nach ca. 1 1/2 Stunden das Suppengemüse, Suppenhuhn und Rindfleisch mit einem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen, ggf. warm stellen. Das Suppenhuhn kann man später anderweitig verwenden, z.B. kalt essen oder als Ragout.

Als Beilage zu dem Fleisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Lauch, Möhren und Sellerie und eine Handvoll Reis in der Brühe garen und nach weiteren 20 Minuten rausnehmen.

Für "avgolemono" (Zitronen-Ei-Sauce):

In einer Schüssel 4 ganze Eier gut verschlagen und den Saft von 1 – 1 1/2 Zitronen untermischen. Einige Kellen von der nicht mehr kochendheißen Brühe (damit die Soße nicht gerinnt) nach und nach zu der Ei-Zitronen-Mischung geben und dabei mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen. Dann diese Mischung zurück in die Suppe geben, reichlich pfeffern und die Suppe servieren.

Für die Senf-Sauce:

In einer Schüssel den Saft 1 Zitrone mit 2 EL Senf verrühren. Das Olivenöl langsam hineinfließen lassen. Salz und reichlich Pfeffer dazugeben.

Das Rindfleisch in Scheiben schneiden und mit der Senf-Sauce und dem warm gestellten Gemüse servieren.

Rezept: Vicky Leandros

Quelle: alfredissimo! vom 03.12.1999