REZEPT · HAUPTSPEISE · ÖSTERREICH

Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce

Zarter Tafelspitz, langsam in Rindsuppe gegart, ist ein Klassiker der Wiener Küche. Er wird in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Rösterdäpfeln serviert. Die Rindsuppe aus dem Sud gibt es dazu.



Rezept-ID: **R-90003** Menge: **4 Portionen**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

Zutaten

1,2 kg	Tafelspitz vom Rind (mit Fetteindeckung)
500 g	Rindsknochen
2	Karotten
1	gelbe Rübe
1	Petersilwurzel
0,25	Sellerieknolle
1	Zwiebel, ungeschält halbiert
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner
3 l	kaltes Wasser
1 Bund	Schnittlauch
2	säuerliche Äpfel, z. B. Boskoop (ca. 300 g)
60 g	frischer Kren (Meerrettich)
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Zucker
2 Scheiben	Toastbrot ohne Rinde (für die Schnittlauchsauce)

Zubereitung

1. Die Zwiebelhälften ohne Fett in einer Pfanne mit der Schnittfläche nach unten etwa 5 Minuten dunkelbraun rösten. Das gibt der Suppe Farbe und Geschmack.

2. Das Wasser mit den gewaschenen Knochen, den Zwiebelhälften, Lorbeer und Pfefferkörnern aufstellen und aufkochen. Den Tafelspitz von Sehnen und Häuten befreien, die Fetteindeckung belassen, in den Topf legen und bei kleiner Hitze 2 bis 2,5 Stunden knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Den Schaum immer wieder abschöpfen und nicht salzen.

3. Karotten, gelbe Rübe, Petersilwurzel und Sellerie schälen, grob würfeln und 30 Minuten vor Garende in den Topf geben. Das Fleisch ist fertig, wenn sich eine Gabel ohne Widerstand hineindrücken lässt.

100 ml	Milch (für die Schnittlauchsauce)
2	hart gekochte Eier
1 TL	Dijonsenf
5 EL	Pflanzenöl
1 EL	Weißweinessig
1 Prise	Salz und Pfeffer

4. Für den Apfelkren die Äpfel schälen, entkernen und fein reiben. Den Kren fein dazureiben und sofort mit Zitronensaft, Zucker und 1 Prise Salz vermischen, damit der Apfel nicht braun wird. Bis zum Servieren kühl stellen.

5. Für die Schnittlauchsauce das Toastbrot in der warmen Milch 10 Minuten einweichen. Die Eier schälen, mit Brot, Senf, Öl und Essig fein pürieren oder durch ein Sieb streichen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch unterrühren.

6. Das Fleisch aus dem Sud heben und in der Suppe zugedeckt 10 Minuten rasten lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb gießen und abschmecken.

7. Den Tafelspitz quer zur Faser in fingerdicke Scheiben schneiden, mit etwas heißer Suppe beträufeln, mit Salz und Schnittlauch bestreuen und mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und dem Wurzelgemüse anrichten. Die restliche Suppe wird als Rindsuppe vorab oder dazu serviert.

Tipps

- Klassische Beilagen sind Rösterdäpfel (gekochte Erdäpfel vom Vortag in Butterschmalz knusprig braten), Cremespinat oder Dillfisolen.
- Die Suppe erst nach dem Garen salzen, sonst wird das Fleisch trockener. Ein Stück getoastetes Schwarzbrot mit Knochenmark passt als Beilage.

Die Geschichte: Tafelspitz mit Apfelkren und Schnittlauchsauce

Tafelspitz zählt zu den bekanntesten Rindfleischgerichten Wiens und wird eng mit Kaiser Franz Joseph I. verbunden, der gekochtes Rindfleisch besonders geschätzt haben soll. Zur Herkunft des Namens gibt es Erklärungen, zum Beispiel das Ende der festlichen Tafel, eine gesicherte Herleitung ist das aber nicht. Der Legende nach gingen Gäste bei Hof, die zu spät oder zu wenig zu essen bekamen, danach ins Café Sacher, um dort weiterzuessen. Rindfleisch hat in der Wiener Küche eine lange Tradition: Schon im Mittelalter war es neben Brot eines der wichtigsten Nahrungsmittel der Städte.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Großer Suppentopf
bei Amazon · Affiliate-Link

Fettabscheider
bei Amazon · Affiliate-Link

Feine Küchenreibe
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz