

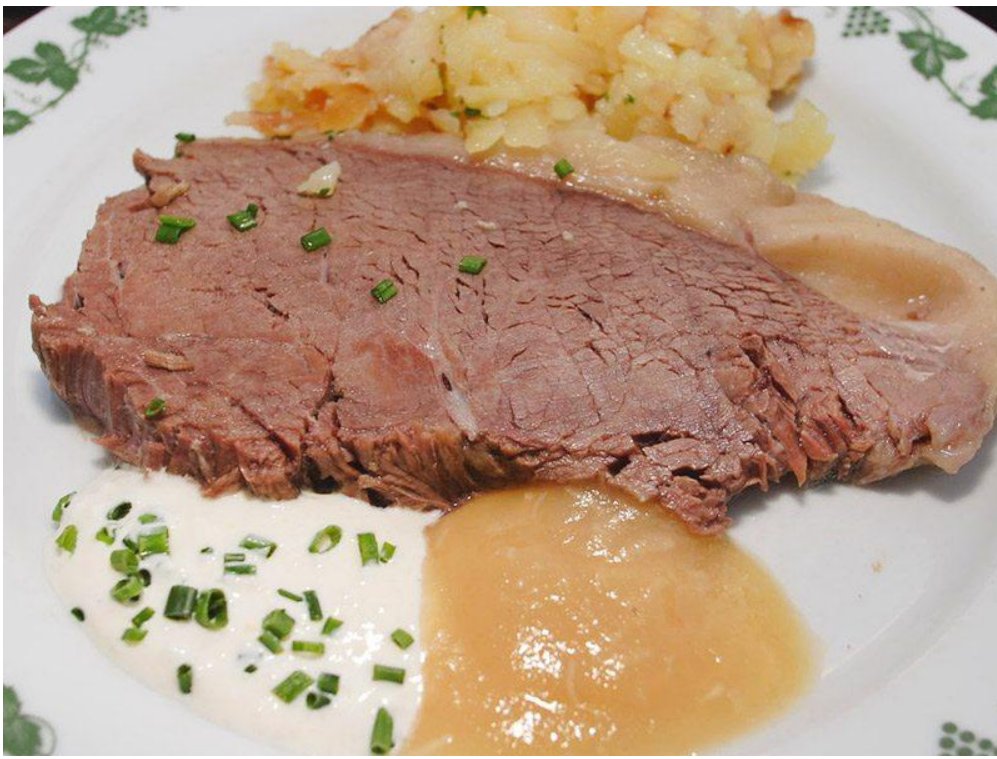


Tafelspitz viennese

Tagliare a pezzettoni le verdure indicate e metterle a cuocere in 3 litri di acqua fredda e salata. Al punto di ebollizione, aggiungere la lombata di manzo e lasciar cuocere a fuoco lento per 2-3 ore. Evitare di forare la carne, al fine di mantenere il liquido che serve a mantenerla morbida. Una volta terminata la cottura, togliere la carne dal brodo e far riposare per 10 minuti.

Tagliare quindi la carne trasversalmente in fette non troppo sottili, impiattare poi in un piatto piano con aggiunta di brodo caldo e verdure spezzettate. Ricordatevi che:

- per ottenere un buon brodo occorre mettere la carne in acqua fredda
- per ottenere un buon lessò bisogna mettere la carne in acqua bollente, affinché la carne trattenga i succhi e rimanga morbida



Questo piatto può venire accompagnato benissimo da patate arrosto e spinaci lessi o saltati nel burro. Anche le salse sono un ottimo condimento, senape e maionese non sfigureranno. Il Tafelspitz viennese è considerato alla stregua di un piatto nazionale, per via della carne tenera e del condimento. Anche se in Italia può sembrare un normale bollito, in Austria è apprezzato chi sa prepararlo come si deve.

Buon Appetito,

Tino Karner

[Read More](#)
