



Kalbs-Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
40min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Tafelspitz vom Kalb	500 g
Suppengemüse	1 Bund
Lorbeerblätter, getrocknet	2 St.
Wacholderbeeren	1 TL
Salz	0,5 TL
Kartoffeln, festkochend	1 kg
Butter	3 EL
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Schlagsahne	400 ml
Zitronen	1 St.
Sahnemeerrettich	3 EL
Pfeffer, weiß gemahlen	

verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	672 kcal
Kohlenhydrate	55 g
Eiweiß	33 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	35 g