



 80 Minuten

 Mittel

## TAFELSPITZ GEFÜLLT UND AUF LINKS GEDREHT

Das #MILRAMkocht Weihnachts-Gewinner-Rezept von Sabine B. kann sich sehen und schmecken lassen! Der Tafelspitz aus zartem Rinderfleisch wird mit roter Paprika, Zwiebeln und Bacon gefüllt und anschließend mit unserem würzigen Tomate Basilikum Käse überbacken. Dazu fruchtigen Rotkohl und Kartoffelklöße reichen und die Festtage können kommen.

 *So wirds gemacht :*

### SCHRITT 1

Befreie für das Weihnachtsrezept den Tafelspitz von Fett und Sehnen und brate ihn in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten scharf an. Nimm ihn anschließend heraus und lasse ihn kurz abkühlen.

### SCHRITT 2

Schneide mit einem scharfen Messer eine dünne Scheibe von der größeren Seite ab und ritze danach eine Tasche tief ins Fleisch.

### SCHRITT 3

Stülpe nun vorsichtig die Fleischtasche um und achte darauf, dass der Tafelspitz dabei nicht reißt.

### SCHRITT 4

Schneide Zwiebeln, Paprika und Bacon zurecht und brate sie in einer Pfanne an. Gib den Inhalt der Pfanne zusammen mit dem gewürfelten Mozzarella und Milram Käse in eine Schüssel und verrühre das Ganze zusammen mit dem Oregano.

### SCHRITT 5

Gib die Füllung in das Fleisch. Verschließe die Tasche mit Zahnstochern und massiere auf beiden Seiten des Fleisches Olivenöl sowie Paprikapulver, grobes Salz und Pfeffer ein.



## Zutaten

4 Portionen

### FÜR DEN TAFELSPITZ

1 Stück Rindertafelspitz (ca. 1,5 kg)

grobes Salz

schwarzen Pfeffer aus der Mühle

1 EL Paprikapulver

100 ml Olivenöl

### FÜR DIE FÜLLUNG

200 g gewürfelten Mozzarella

150 g MILRAM Tomate-Basilikum

120 g grob geschnittenen Bacon

1 gewürfelte rote Paprika

2 gewürfelte Zwiebeln

1 TL Oregano

### FÜR DIE SOÜE

300 ml Rotwein

2 EL Pflaumenmus

1 Prise Salz

1 Prise Cayennepfeffer

## **SCHRITT 6**

Stelle den Tafelspitz bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten lang in den Ofen. Lasse ihn anschließend 10 Minuten lang ruhen.

## **SCHRITT 7**

Für die Soße reduzierst du den Rotwein etwas und gibst dann das Pflaumenmus sowie jeweils eine Prise Salz und Cayennepfeffer hinzu. Lass die Soße weitere 5 Minuten köcheln. Fertig ist dein köstliches Weihnachtsessen mit Fleisch!

## **NÄHRWERTE**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 4610/1101

Fett (g): 81

Kohlenhydrate (g): 10,5

Eiweiß (g): 99,4