

Natura-Beef

Siedfleischsalat im Glas

800 g Siedfleisch
1 grosse Zwiebel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
½ Knollensellerie
1 kleine Stange Lauch
2 Markknochen
Salz
schwarze Pfefferkörner

2 Essiggurken
1 Tomate
2 Radieschen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Sauce

4 El Kräuternessig
6 El Olivenöl
1 Kl Senf
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer
4 Kopfsalatblätter

- Zwiebel ungeschält halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne stark bräunen. Mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken.
- Sellerie und Lauch in grobe Stücke schneiden.
- Etwa 5 Liter Wasser in eine grosse Pfanne geben, Fleisch, Sellerie, Lauch, besteckte Zwiebel, Markknochen, etwas Salz und zerdrückte Pfefferkörner beifügen, aufkochen und abschäumen.
- Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 3 Stunden köcheln lassen.

- Fleisch herausnehmen und erkalten lassen.
- Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
- Essiggurken, Tomate und Radieschen in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und alles mit dem Fleisch mischen.

- Für die Sauce Essig, Öl und Senf verrühren, Schnittlauch in Röllchen schneiden und beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
- Sauce unter das Siedfleisch mischen.
- Kopfsalatblätter in die Gläser geben, Siedfleischsalat einfüllen und mit knusprigen Brot servieren.

Hinweis

Dieser Siedfleischsalat darf in keinem Picknickkorb fehlen.

