

Siedfleisch Salat

Zutaten für das Siedfleisch:

1 Stück Siedfleisch, rund 600g - das Rezept funktioniert aber genauso mit mehr oder weniger grossen Stücken

- 2 Karotten
- 1 kleiner Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- Lorbeerblätter
- Peterli
- Pfefferkörner, Salz, Nelken
- Pimentkörner , Wachholderbeeren (optional)
- 2 - 3 Liter Wasser

Zutaten für den Salat:

- Siedfleisch gewürfelt
- 1 Avocado
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Paprika
- Limettensaft

Vinaigrette für den Salat:

- 3 El Bouillon
- 1 El Öl
- 1 El Essig
- 1 Tl Senf
- 1 El Zwiebeln
- Peterli

Zubereitung Siedfleisch:

Zwiebel samt Schale halbieren. Mit der Schnittseite nach unten in einer Bratpfanne ohne Fett braun rösten. Wasser in einen großen Topf geben und alle Zutaten für das Siedfleisch dazugeben außer das Fleisch. Bei den Gewürzen hast du freie Hand. Ich persönlich habe es gerne sehr würzig. Petersilie darf ebenfalls direkt in die Suppe gegeben werden. Sobald die Zwiebeln gebräunt sind, kommen diese ebenfalls in den Topf. Nun wird alles aufgeköcht. Sobald die Suppe kocht, die Hitze reduzieren und das Fleisch dazu geben. Das Fleisch wird bei sehr kleiner Hitze 2 Stunden gesiedet. Danach das Fleisch aus der Bouillon nehmen und auskühlen lassen.

Zubereitung Siedfleisch-Salat:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Avocado ebenfalls in Würfel schneiden und mit Limettensaft marinieren. Die Paprika und die Frühlingszwiebel ebenfalls klein schneiden. Danach die Zutaten alle zum Siedfleisch geben.

Für die Vinaigrette:

Zwiebel und Peterli klein schneiden. Alle Zutaten zusammen mischen und voilà.
Jetzt wird die Vinaigrette zum Fleisch gegeben und alles gut durchmischt. Dazu passt ein
leckeres Brötli oder Gschwelli.

