

Juni 2015

Siedfleischsalat „Hausmacher Art“

Rezept für 4-6 Personen, je nach Serviergelegenheit

SIEDFLEISCH:

500g mageres Siedfleisch
1 Stück Sellerie
1 besteckte Zwiebel
1 kleines Rüebli
Ca. 10cm Lauchstängel
Evtl. etwas Suppenwurz
Salz, Pfeffer

in einen Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, danach ca. 2 Std. leise simmern lassen, bis das Fleisch weich ist

herausnehmen, abkühlen lassen, danach evtl. fettige Teile ausschneiden und Fleisch in dünne Streifen schneiden, jedoch nicht so dass sie zerfallen

Bouillon beiseite stellen (evtl. tiefkühlen für weitere Suppen etc.) 1dl für die Sauce beiseite stellen

150g gekochte grüne Bohnen

in ca. 3 cm lange Stücke schneiden

2 Tomaten, geschält, gehäutet

Fruchtmarm entfernen, Fruchtfleisch würfeln

1 kleine gelbe Peperoni

in feine Streifen schneiden

1 Zwiebel, in Ringen

zugeben

SAUCE:

½ EL grober Senf
1 dl Fleischbouillon (vom Sud)
3 EL Sonnenblumenöl
3 EL Weissweinessig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

zusammen sehr gut vermischen

Sauce mit den restlichen Zutaten mischen und nach Möglichkeit ca. ½ Std. durchziehen lassen

ZUM SERVIEREN:

1 hart gekochtes Ei
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen

in feine Scheiben schneiden
bereitstellen

1 frisches Brot

in Scheiben dazu aufschneiden

ANRICHTEN:

Den Salat in Tassen oder Glasschalen anrichten, mit Ei und Schnittlauch garnieren, zu frischem Brot servieren