

Siedfleisch

ca. 500 Siedfleisch vom Dexter Beef

Suppengemüse (Rüebli, Lauch, Knollensellerie, Kabis)

1 Zwiebel, besteckt mit Nelken und Lorbeerblatt

2 Liter Bouillon

Bouillon mit dem Gemüse und der Zwiebel aufkochen, das Siedfleisch begeben und auf kleiner Hitze ca. 2 Stunden köcheln lassen.

Die Bouillon schmeckt hervorragend als Vorspeise.

Anrichten: Das weichgekochte Siedfleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und auf einer heissen Platte mit dem Gemüse anrichten.

Unser Tip: Zum Siedfleisch passt eine **Thon-Sauce**

Thon - Sauce nach Holzwang-Art

4 Essl. Jogurth

4 Essl. Sauerrahm

2 Essl. Mayonnaise

nach Belieben: Pfeffer, Salz, Kräuter, 1-2 Tropfen Tabasco / alle Zutaten vermischen

evtl. 50 -100 gr. Sardellenfilet

100 - 150 gr. Thon begeben