

Siedfleisch Salat

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- ca. 1kg mageres Siedfleisch am Stück
- 2 Bouillonwürfel
- Gewürznelken
- Lorbeerblätter
- 1 Zwiebel
- 20 Cherrytomaten
- 12 Silberzwiebeln
- 8 Essiggurken
- Blattsalat(e)
- 2 gekochte Eier
- grüne frische Gewürze (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum etc.)
- 6 Esslöffel Öl
- 5 Esslöffel Weisswein Essig
- 1 Esslöffel Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer
- 1 Esslöffel Mayonnaise
- 1 Esslöffel Senf

Vorbereitung:

- Eier sorgfältig in Würfel schneiden.
- Cherrytomaten und Silberzwiebeln halbieren oder vierteilen.
- Essiggurken in Scheiben schneiden.
- Blattsalat(e) waschen und rüsten.
- In einem grossen Topf Bouillon mit Nelken, ½ Zwiebel und Lorbeerblättern zum kochen bringen und dann darin das Siedfleisch min. 2 Stunden zugedeckt nur ganz leicht köcheln.
- Die andere Zwiebelhälfte klein schneiden. Ebenso die grünen Gewürze.

Zubereitung:

- Das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Fett wegschneiden.
- Dann je nach Belieben in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden.
- Die Salatsauce herstellen aus:
 - gehackter Zwiebelhälfte, grünen Kräutern, Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Mayonnaise und Senf
- Fleisch, Cherrytomaten, Gurken und Silberzwiebeln mit der Sauce gut mischen und min. 1 Stunde ziehen lassen.
- Anschliessend auf dem Blattsalat anrichten und die Ei-Würfel darüber verteilen.

Tipp:

- Baguette Brot dazu.

