

Siedfleisch



Das Siedfleisch-Rezept ist ein altes Familien-Rezept von der Grossmutter des La Sauge-Gallowayzüchters Markus - darum nach Grosi-Art!

Beim Siedfleisch kommt so der feine Galloway-Fleischgeschmack richtig zur Geltung.

Zutaten für 4-5 Personen

- Alles frisches Gemüse !
- Lauch, Sellerie-Knollen und/oder Kraut, Wirz (kein Kabis!), wenig Rüebl
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken
- Ca. 800 g Galloway-Siedfleisch

Zubereitung

- Die Gemüse-Bouillon nur aus den frischen Zutaten herstellen - ohne Zugabe Konzentraten.
- Stellen Sie mit dem Frischgemüse und den Gewürzen einen Gemüse-Fond her
- Aufkochen, abschmecken und Siedfleisch begeben, anfänglich abschäumen
- Nur soviel Wasser begeben, bis Fleisch und Gemüse bedeckt sind
- Langsam köcheln bis das Fleisch gar ist

Zubereitung Vinaigrette

- Zwiebeln, Thymian, grüne Oliven, Essiggurken, Kapern
- Zutaten ganz fein hacken und mit Olivenöl und weissem Balsamico-Essig vermischen

Empfehlung

- Siedfleisch in feine Tranchen schneiden und sternförmig auf flach Teller anrichten
- Lauwarm an einer Vinaigrette-Sauce serviert, gilt es als besonderer Leckerbissen