

SIEDFLEISCH

an einer Senfsauce

- 800 g Siedfleisch
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- ½ Knollensellerie
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Markknochen
- Salz
- schwarze Pfefferkörner

Senfsauce

- 1 Zwiebel
- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 6 dl Milch
- 2 El grobkörniger Senf
- 2 El milder Senf
- etwas frischer oder getrockneter Estragon
- Salz und Pfeffer
- frische Kresse zum Garnieren



-
- Zwiebel ungeschält halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einer Pfanne stark bräunen. Mit den Lorbeerblättern und den Nelken bestecken.
 - Sellerie und Lauch in grobe Stücke schneiden.
 - Etwa 5 Liter Wasser in eine grosse Pfanne geben, Fleisch, Sellerie, Lauch, besteckte Zwiebel, Markknochen, etwas Salz und zerdrückte Pfefferkörner beifügen, aufkochen und abschäumen.
 - Zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 3 Stunden köcheln lassen.
 - Für die Senfsauce die Zwiebel fein hacken und in der heissen Butter andünsten, Mehl unterrühren und die Milch dazugiessen, unter Rühren aufkochen.
 - Senf und fein gehackten Estragon darunterrühren und 5 Minuten leicht köcheln lassen, abschmecken.
 - Fleisch in dünne Tranchen schneiden und mit der Sauce nappieren. Restliche Sauce dazu servieren und mit Kresse garnieren.

Dazu passen

Salzkartoffeln

Hinweis

Die Fleischbrühe können Sie absieben und später als Bouillon verwenden.