

SIEDFLEISCHSALAT

im Glas

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

Sauce

- 4 El Kräuteressig
- 6 El Olivenöl
- 1 Kl Senf
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz und Pfeffer
- 4 Kopfsalatblätter



-
- 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.
 - Fleisch herausnehmen und erkalten lassen.
 - Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
 - Essiggurken, Tomate und Radieschen in kleine Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und alles mit dem Fleisch mischen.
 -
 - Für die Sauce Essig, Öl und Senf verrühren, Schnittlauch in Röllchen schneiden und beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
 - Sauce unter das Siedfleisch mischen.
 - Kopfsalatblätter in die Gläser geben, Siedfleischsalat einfüllen und mit knusprigen Brot servieren.