

SIEDFLEISCH - CARPACCIO

- 800 g Siedfleisch
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- ½ Knollensellerie
- 1 kleine Stange Lauch
- 2 Markknochen
- Salz
- schwarze Pfefferkörner
- 1 Frühlingszwiebel oder eine normale Zwiebel
- 1 El Kapern oder Oliven

Vinaigrette

- 4 El Kräuteressig
- 6 El Olivenöl
- 1 Kl Senf
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



-
- 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 sehr dünne Tranchen schneiden und auf einer Platte anrichten.
 - Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und mit den Kapern auf dem Fleisch verteilen.
-
- Für die Vinaigrette Essig, Öl und Senf verrühren, Knoblauch fein hacken und beifügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Vinaigrette auf das Fleisch träufeln und etwas ziehen lassen.
 - Etwas gemahlenen Pfeffer auf das Fleisch geben.

Dazu passt

Frisches Vollkornbrot