



Siedfleisch mit Vinaigrette

Ausgezeichnete Sommervariante mit Siedfleisch

Fleisch

Weniger als 1 kg

Siedfleisch mager

Bei 80° – 90° Unter- und Oberhitze 8h
im Ofen garen / vorteilhaft über Nacht

Mehr als 1kg

Siedfleisch mager

Bei 80° – 90° Unter- und Oberhitze 9h
im Ofen garen / vorteilhaft über Nacht

Fleisch dünn aufschneiden und kalt servieren. Vinaigrette oder Frischknoblauchsauce separat servieren. (Bilder: Elisabeth Mosimann)



Vinaigrette

1 Bund

6 – 8

1

1 EL

2 EL

8 EL

6 – 8 EL

Einige Tropfen

Streuwürze, Salz

Pfeffer

Petersilie

Knoblauchzehen oder

Frischknoblauch

Chili

Grobkörniger Senf

Weisswein

Balsamico Essig

Olivenöl

Chiliöl

Fein schneiden

Gepresst

Fein schneiden

Fein gehackt

Alle Zutaten mischen und zum
Siedfleisch servieren.

Frischknoblauchsauce / Knoblauchsauce

1 Knolle	Frischknoblauch	Dünn schneiden
1 Bund	Petersilie	Fein schneiden
Einige Tropfen	Chiliöl	

Nach belieben:

Crème-fraîche
Griechisches
Naturjoghurt
Evt. Mayonnaise
Quark
Pfeffer, Streuwürze

Alle Zutaten mischen und zum Siedfleisch servieren.

Dazu passt: mit einem Salat als Vorspeise servieren