

Siedfleisch



Préparation : 180 min

Cuisson : 40-50 min

Zutaten

- 3 l kaltes Wasser
- 2 Markknochen oder Suppenknochen
- 1,5 kg Siedfleisch (Schulter, Hohrücken, Stotzen, Federstück)
- 1 gespickte Zwiebel (ungeschält)
- „bouquet garni“
- Pfefferkörner
- 3-4 Karotten
- 1 Sellerie
- 1 weisse Rüben.

Zubereitung

Kaltes Wasser mit Markknochen aufkochen. Fleisch begeben, so gut wie möglich abschäumen und die gespickte Zwiebel, Salz, Pfefferkörner und „bouquet garni“ begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze während 2,5 Stunden köcheln lassen.

Geschältes, eventuell in grosse Stücke geschnittenes Gemüse begeben.

Nochmals 40 bis 50 Minuten weiterkochen lassen.

Fleisch aufschneiden, auf einer warmen Platte anrichten und mit dem Gemüse dekorieren.

Sud durch ein Sieb giessen und mit gehackter Petersilie anrichten.

Fleisch mit Senf und Cornichons servieren.

Recette du livre « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg »