

# Siedfleisch



**Pour 6 Personen**

**Préparation : 180 min**

**Cuisson : 40 bis 50 min**

## Zutaten

- 3 l kaltes Wasser
- 2 Markknochen oder Suppenknochen
- 1,5 kg Siedfleisch (Schulter, Hohrücken, Stotzen, Federstück)
- 1 gespickte Zwiebel (ungeschält)
- 1 Kräutersträusschen
- Salz und Pfefferkörner
- 3 bis 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 Kräutersträusschen begeben.

Zugedeckt bei kleiner Hitze während 2,5 Stunden köcheln lassen.

Geschältes, eventuell in grosse Stücke geschnittenes Gemüse begeben.

Nochmals 40 bis 50 Min 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.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.