

One Pot mit Siedfleisch, Kartoffelwürfeln und buntem Gemüse



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 25 min

 Aktivzeit: 30 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

Zutaten

- 800 g** Siedfleisch vom Schweizer Rind
- 300 g** geräucherter Speck vom Schweizer Schwein
- 300 g** Rüebli
- 200 g** Knollensellerie
- 200 g** Lauch
- 150 g** Wirz
- 2** Zwiebeln
- HOLL-Rapsöl
- 10 Stück** Pfefferkörner
- 1 Bund** Peterli
- 2 Stück** Lorbeerblätter
- 2 Stück** Gewürznelken
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1.6 l** Wasser
- 200 g** Weisswein
- 500 g** Kartoffeln mehlig kochend, gewürfelt

Geröstetes Brot mit Meerrettichbutter

- 4 Scheiben** Weissbrot
- 100 g** Butter
- 30 g** Meerrettich frisch
- 1 Bund** Schnittlauch, gehackt

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 1056** kcal
- 64 g** Eiweiss
- 66 g** Kohlenhydrate
- 54 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1 Rüebli, Sellerie, Lauch und Wirz rüsten und klein schneiden.
- 2 Zwiebeln schälen, halbieren und im Schmortopf schwarzbraun rösten, beiseitestellen. Anschliessend Speck in der gleichen Pfanne beidseitig anbraten.
- 3 Rüebli, Sellerie und Lauch in den Topf geben und mit Rapsöl andünsten. Geröstete Zwiebeln, Speck, Wirz, Gewürze und Kräuter ebenfalls beigeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Wasser und Weisswein in einen grossen Topf geben und aufkochen.
- 5 Siedfleisch kurz blanchieren und kalt abwaschen. Anschliessend auch in den Topf geben und zwei Stunden zugedeckt köcheln lassen.
- 6 Nach 90 Minuten Garzeit die Kartoffelwürfel beigeben und mitgaren.
- 7 Die Brotscheiben in der Pfanne mit Butter beidseitig kross anbraten. Anschliessend Meerrettich über das Brot raffeln und mit Schnittlauch bestreuen.
- 8 Am Ende der Kochzeit Siedfleisch mit einer Gabel testen, ob es gar ist. Wenn sich die Gabel einfach ins Siedfleisch stechen lässt, ist es perfekt.
- 9 Siedfleisch und Speck in kleine Würfel schneiden.
- 10 Anschliessend in Suppenteller anrichten und Meerrettichbrot dazu servieren.