One Pot mit Siedfleisch, Kartoffelwürfeln und buntem Gemüse

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

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

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.