



# Siedfleisch-Carpaccio an Zitronenthymian-Vinaigrette



**Meine Wahl.**

 Gesamtzeit: 20 min

 Aktivzeit: 20 min

 Einfach



## Zutaten

für 4 Personen

- 400 g** Siedfleisch vom Schweizer Rind vom Vortag
- 1** kleine rote Zwiebel
- 1** rote Peperoni
- 1** kleine Zucchini
- Peterli
- Schnittlauch
- Zitronenthymian
- 1 dl** Kalbsbouillon
- 2 EL** Zitronensaft
- 4 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Nährwerte

1 Portion (ohne Brot) enthält ca.:

- 253** kcal
- 22 g** Eiweiss
- 5 g** Kohlenhydrate
- 16 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

**45 Tiere leben im Schnitt auf einem Rindermastbetrieb.**

Die meisten Höfe in der Schweiz sind Familienbetriebe. So auch jener von Familie Meister in unserem Porträt.

## Zubereitung

- 1** Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Peperoni und Zucchini putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Kräuter fein hacken, Mengen dabei nach eigenen Vorlieben wählen. Alles in eine kleine Schüssel geben, Bouillon, Zitronensaft und Olivenöl zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.
- 2** Siedfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden (ggf. mit einer Aufschnittmaschine), auf einer Platte anrichten, Vinaigrette darübergeben.

Dazu passt geröstetes Brot.