

Siedfleisch vom Kalb, kalt aufgeschnitten mit Kapern und Meerrettich



Meine Wahl.



Gesamtzeit: 1 h 10 min



Aktivzeit: 25 min



Einfach



Zutaten

für 4 Personen

Fleisch

- 600 g** Siedfleisch vom Schweizer Kalb (z.B. Unterspälte)
- Salz
- 6** Pfefferkörner
- 1** Zwiebel
- 1** grosses Rüebli
- 1** unbehandelte Zitrone
- 1 Stück** Meerrettich
- 1 EL** Kapern
- 3 EL** Olivenöl
- grobes Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL** Kresse
- 7 Scheiben** Holzofenbrot
- Butter

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 550** kcal
- 41 g** Eiweiss
- 58 g** Kohlenhydrate
- 15 g** Fett



enthält Gluten



Laktosefrei

Zubereitung

1

Ca. 1,5 l Wasser zum Kochen bringen. Siedfleisch, Salz, Pfefferkörner, geschälte Zwiebel und Rüebli zugeben. Bei milder Hitze 45 Minuten garen. Pfanne vom Feuer nehmen und das Siedfleisch in der Brühe erkalten lassen.

- 2 Zitrone heiss abwaschen, trocken reiben und die Schale auf einer Küchenreibe fein abreiben. Meerrettich schälen und ebenfalls fein reiben. Kapern grob hacken. Alles mit Olivenöl verrühren und mit einem Spritzer Zitronensaft, Meersalz und Pfeffer würzen. Kresse unterrühren.
- 3 Siedfleisch in dünne Scheiben schneiden. Brotscheiben buttern, mit den Siedfleischscheiben belegen, die Marinade daraufgeben und sofort servieren.