Siedfleisch vom Kalb, kalt aufgeschnitten mit Kapern und Meerrettich

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.

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

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

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.