



# Siedfleisch vom Kalb, kalt aufgeschnitten mit Kapern und Meerrettich



Der feine Unterschied.

 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.