

Siedfleisch vom Kalb, kalt aufgeschnitten mit Kapern und Meerrettich



:⌚ Gesamtzeit: 1 h 10 min

:�� Aktivzeit: 25 min

:叉 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

Fleisch

600 g Siedfleisch vom Schweizer Kalb (z.B.
Unterspälte)

Salz

6 Pfefferkörner

1 Zwiebel

1 grosses Rüebli

1 unbeschaltete 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.

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



Meine Wahl.

- 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.

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