

Ein Menu, bei dem auch die Resten gut verwertet werden können, darum koche ich zwei Stücke Jenazer Siedfleisch zusammen. Wir schätzen das Jenazer Fleisch in allen Formen, es ist geschmackvoll, aromatisch und tut gut.



Siedfleisch

Siedfleisch vom Jenazer Rind anbraten, würzen mit Pfeffer und Kräutersalz

Zwiebeln, Knoblauch rüsten, in Stücke schneiden und mit dem Fleisch zusammen anbraten

Sellerie oder Peterliwurzeln, Lauch, Rüebli rüsten, in Stücke schneiden

Alles in einen feuerfestem Topf mit Deckel legen, 2,3 Wachholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und 1 Nägeli dazu legen, das Gemüse auf und rund um das Siedfleisch legen und mit Gemüsebouillon übergiessen.

Zugedeckt im Ofen oder auf dem Herd bei 200 Grad ca. 1 ¼ - 1 ½ Stunden garen lassen. Dauer je nach Dicke der Fleischstücke.

Servieren mit Salzkartoffeln und Meerrettichschaum oder Meerrettichquark.

Oder mit Preiselbeeren.

Siedfleischsalat

Siedfleisch mit einem scharfen Messer in feine Scheiben und dann in Streifen schneiden.

1 Eine Vinaigrette mit fein geschnittenen Gürkli, Rüebli und Peterliwurzeln, je nach Geschmack mit Zwiebeln und gepresstem Knoblauch, Oel und Essig herstellen. Beides zusammenfügen. Mit Salzkartoffeln servieren.

2 Oder einfacher: Die fein geschnittenen Siedfleischstreifen mit weissem Aceto Balsamico beträufeln und mit Meerrettichschaum oder –Quark und Toastbrot und einem grünen Salat servieren.