

## **Siedfleisch**

**(für 4 Personen)**

Zutaten:        1 kg Siedfleisch mager (Rind)  
                     3 Liter Wasser  
                     2 Zwiebel, geschält und geviertelt  
                     4 kleine Karotte, geschält und halbiert  
                      $\frac{1}{2}$  Knolle Sellerie, geschält und geviertelt  
                     6 Nelken  
                     4 Lorbeerblätter  
                     25 gr Salz

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Salz in einer grossen Pfanne aufkochen. Das Fleisch in das stark kochende Wasser geben. Alle anderen Zugaben dazufügen. Die Hitze so reduzieren, dass das Wasser nur noch leicht köchelt.

Nach einer Stunde mit der Fleischgabel in das Fleischstück stechen. Wenn es leicht von der Gabel rutscht, ist es genug gekocht. Andernfalls nochmals ca. 30 Minuten weiterköcheln lassen.

Dazu passt: Salzkartoffeln, Bohnen, Reis, Sauerkraut

Speziell: Siedfleisch fein geschnitten, mit Sauce Bernaise und Reis.