

STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Siedfleischsalat mit Vinaigrettesauce



Zutaten für 4 Personen

Ca. 1 kg Siedfleisch

Zutaten für 1 l fertige Sauce (lässt sich im Kühlschrank 3 Wochen lagern)

6 dl Rapsöl

3 dl weisser Balsamicoessig

150 g Chilischoten

70 g Knoblauch

110g Echalotten

30 g Italienische Petersilie

40 g Zucker

10 g Salz

STEPHAN'S METZ'E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Zubereitung

Fleisch:

Siedfleisch kochen und im Sud auskühlen lassen

Sauce:

Samen aus den Chilischoten entfernen, fein schneiden

Knoblauch, Eschalotten und Petersilie fein hacken

Alle Zutaten miteinander gut vermischen

Fertigstellen:

Fleisch in feine Scheibchen schneiden und mit der Sauce mischen.

E Guete☺!

Intro:

Siedfleischsalat ist ein typisches Sommergericht. Versuchen Sie es!