



# SIEDFLEISCH "PRIMAVERA"

für 4 Personen  
zubereiten: ca. 40 Minuten  
sieden: ca. 2 Stunden

Fleisch  
8 dl Wasser  
2 dl Weisswein  
4 Stängel Petersilie  
1 Lorbeerblatt  
1 EL Salz

1 Bund Radiesli, in feinen  
Scheiben  
Salz, Pfeffer  
3 EL Petersilie, grob  
geschnitten  
30 g Mandeln, geröstet, in  
Scheibchen

800 g Rindfleisch zum Sieden

Vinaigrette  
1 EL Senf  
2 EL Weissweinessig  
1/2 Zitrone, abgeriebene  
Schale und 1 EL Saft  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 dl Olivenöl

1 Fleisch: Wasser und Wein mit Petersilie und Lorbeer aufkochen, salzen. Fleisch begeben, zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 2 Std. köcheln. Fleisch im Sud auskühlen.

2 Vinaigrette: Senf und alle Zutaten bis und mit Öl gut verrühren.

3 Servieren: Fleisch dünn tranchieren, auf Tellern anrichten, Radiesli darauf verteilen, würzen, Vinaigrette darüberträufeln. Mit Petersilie und Mandeln bestreuen.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:  
[www.mahlerundco.ch/rezepte](http://www.mahlerundco.ch/rezepte)

