



Siedfleisch mit Zwiebel-Senf-Sauce

Siedfleisch ist bei weitem nicht nur ein Wintergericht, sondern - mit Gemüse serviert - ist es auch ein leichtes Gericht für den Sommer. Es kann auch variantenreich zubereitet werden, so z.B. an einer delikaten Sauce mit Zwiebeln, Senf und Weisswein, oder besonders raffiniert, mit einem süßen Dessertwein in der Art eines Sauternes.

Siedfleisch darf nicht kochen, sondern es muss, damit es nicht trocken wird, knapp unter dem Siedepunkt gegart werden. Es mag etwas dilettantisch klingen, aber es ist ein guter Rat, die Temperatur des Sudes zu messen, sie sollte immer zwischen 90° und 95° liegen.

Zutaten (3 Portionen)

700g Siedfleisch von der Schulter
2l Rindsbouillon
1 Zwiebel, ca. 60g
80g Lauchgrün
3 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren

Sauce:

80g Zwiebel
1dl weisser Süsswein (Sauternes)
1dl Bouillon (vom Fleischsud)
3Tl Dijon-Senf
20g Sauerrahm
Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel halbieren. Vom Lauch die zähen, grünen Teile zu groben Stücken schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren in kaltem Wasser ansetzen. Aufkochen und das Bouillonextrakt einrühren. Fleisch zugeben und 2 1/2 Stunden ziehen lassen (siehe Einleitung).

Sauce:

Zwiebel schälen und längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden. In Bratbutter 15-20 Minuten dünsten, sie darf dabei nicht braun werden.

Senf mit 1dl Fleischsud verquirlen und zu den Zwiebeln giessen. Süsswein zugiessen und auf knapp die Hälfte einkochen. Sauerrahm einrühren und mit wenig Pfeffer abschmecken.

Siedfleisch tranchieren und für 5 Minuten in die leicht simmernde Sauce legen.

Siedfleisch mit reichlich Sauce anrichten.







