



Anleitung

Siedfleisch und Sauce

- Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in grobe Stücke schneiden
- Siedfleisch, Gemüse und Gewürze (Lorbeer, Nelken, Wachholder) im Wasser ca. 3 Stunden köcheln lassen - falls vorhanden Gewürze im Seckli hineingeben, da diese später entfernt werden.
- Nach 3 Stunden Fleisch herausnehmen – Mit zwei Gabeln auseinanderzupfen - beiseite stellen
- Bei belieben etwas Wasser aus dem Topf abschütten, so dass alles Gemüse noch gut mit Wasser bedeckt ist
- Lorbeer, Wachholder und Nelken entfernen
- Gemüse mit übrigem Wasser mit Stabmixer mixen
- Den «Brei» durch ein Sieb geben und die ganze Masse sieben
- Gewonnenen Sauce in eine Pfanne geben - nach Geschmack würzen (bei zu wenig Geschmack, etwas Bratensauce dazugeben)
- Einen kleinen Schuss Rahm dazugeben
- Sauce aufkochen und anschl. mit Maizena Expresse eindicken
- Gezupftes Fleisch in Sauce geben und mitköcheln lassen

Kartoffelstock

- Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und anschliessend im Salzwasser weichkochen (ca. 30-40 Minuten)
- Wasser abschütten
- Milch heiss werden lassen
- Milch nach und nach zu den Kartoffeln geben und dabei die Kartoffeln mit dem Kartoffelstampf zu einem Brei verrühren
- Butter in Stücke schneiden und ebenfalls unter rühren beigegeben
- Mit Muskat und Pfeffer würzen – evtl. nochmals mit Salz nachwürzen
 - Falls Kartoffelstock noch zu dick ist einfach mehr Milch beigegeben

Siedfleisch

mit Gemüsesauce und
Kartoffelstock

Zutaten Siedfleisch und Sauce:

- 600-700 Gramm Siedfleisch
- 1 Zwiebel
- 3-4 Karotten
- 1 kleiner Sellerie
- 2-3 Lorbeerblätter
- Wenig Nelken, Wenig Wachholderbeeren
- div. Gewürze (Pfeffer, Salz, Gemüsesalz, etc..)
- Maizena Express
- Wenig Rahm
- Evtl. Bratensauce

Zutaten Kartoffelstock (nach Betty Bossi):

- 1kg Kartoffeln (mehligkochend)
- 2dl-3dl Milch
- 50 Gramm Butter
- 0.5 – 1 TL Salz
- Wenig Pfeffer
- Muskat

