



WiderStark

Fleisch vo dä Weid



Siedfleischsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

500 g Natura-Beef Siedfleisch

Salat

3 Peperoni rot

3 Peperoni gelb

1-2 Zucchini

1 Zwiebel

12 Blätter Basilikum

Sauce

7 EL Olivenöl

1 TL Senf

3 EL Rotweinessig

Salz, Pfeffer



- 1** Siedfleisch in einer kräftigen Fleischbouillon ca. 1½ Stunden weich kochen (am geschmackvollsten ist das Fleischstück, wenn man es am Vorabend kocht und in der Bouillon erkalten lässt).
- 2** In feine Stücke schneiden.
- 3** Peperoni Zwiebel und entkernte Zucchini in feine Würfel schneiden.
- 4** Basilikum fein schneiden und mischen.
- 5** Alles mischen.
- 6** Fertige Sauce darüber geben.