



BeO-Kochtipp

Siedfleisch-Käsesalat

Zutaten

400 g	gekochtes Siedfleisch
300 g	Emmentalerkäse
2	Grosse Essiggurken

Sauce

4 El	Rotweinessig
4 El	Sonnenblumenöl
1 El	Senf
60 g	Speck
1	Zwiebel
1 El	Butter
1	Bund Kresse
	Salz & Pfeffer

Zubereitung

Siedfleisch, Käse und Essiggurken in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und sorgfältig vermischen.

Für die Sauce Essig, Öl und Senf verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Speck und Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der heissen Butter andünsten, noch lauwarm zur Sauce geben und über das Siedfleisch und den Käse geben, 20 Minuten ziehen lassen.

Vorsichtig vermengen und mit etwas Kresse bestreut servieren.

Rezept aus dem Buch:

Schweizer Bäuerinnen
und Landfrauen Kochen

