



## HOCHLANDRINDER – SALAT

Zutaten für 4 Personen:

700 g Hochlandrinder-Siedfleisch

1 Zwiebel mit Schale	gibt eine schöne Farbe
4 Nelken	
2 Lorbeerblätter	Zwiebel bestecken
1 kleiner Lauch	
1 kleine Sellerie	
½ Kohl (Wirz)	
3 Karotten	
1 Bund Petersilie	alles rüsten

Das Gemüse mit 1,5 l Bouillon aufkochen. Hochlandrinder - Siedfleisch hineinlegen. Abschäumen und halb zugedeckt 1 ½ Std. leicht köcheln lassen.

Das durch Gabelstich kontrollierte, weiche Fleisch in der Suppe auskühlen lassen. Das Hochlandrinder - Siedfleisch schneiden und mit der Vinaigrette – Salatsauce (siehe unten) mischen.

### Die schnelle Variante:

Unseren fix-fertigen Siedfleisch-Block nur noch schneiden und mit der Vinaigrette – Sauce mischen.

### Vinaigrette - Sauce

Salz

1 Kaffeelöffel Senf

3 Esslöffel Essig

4 Esslöffel Öl

zu einer Salatsauce rühren

1 gesottenes Ei

Eigelb und Eiweiss getrennt fein hacken

1 kleine Zwiebel

2 Cornichons

Schnittlauch + Petersilie fein hacken und alles mischen

*Rezept von Priska von Ballmoos, Lyssach*

Einen guten Appetit wünscht Ihnen