

# *Siedfleisch* nach WELSCHER Art

*Siedfleisch im Kochtopf weich kochen. Nach belieben Fett wegschneiden und in Stücke schneiden. Fleisch warm halten.*

*Festkochende Kartoffeln in Würfel schneiden und dämpfen.*

*Beliebiges Gemüse, je nach Saison, z.B. Zwiebeln, Rüebli, Lauch, Sellerie, Tomaten dämpfen, Gemüse darf noch knackig sein.*

## *Vinegrette*

*3 EL weisser Balsamico (St. Galler Traubenkernbalsamico)*

*4 EL St. Galler Rapsöl*

*Kräuter, Schnittlauch, Peterli hacken*

*alles gut mischen*

*1 KL Körnersenf oder normaler Senf*

*Salz, Pfeffer würzen*

*Warme Kartoffelwürfen auf vorgewärmte Platte anrichten, das lauwarme Gemüse auf die Kartoffeln verteilen. Zuerst das zerkleinerte Siedfleisch auf das Gemüse legen.*

*Die Vinegrette gut über das Gemüse und Fleisch verteilen.  
Lauwarm servieren.*

*En Guete und gutes Gelingen.*

*Christa Wirth*