



Siedfleisch mit Ofenkartoffeln (für 4 Personen)

Siedfleisch

5dl Bouillon
800g Siedfleisch

zum Kochen bringen
dazugeben, 20-25 Minuten im Dampfkochtopf auf Stufe 2 kochen

2 Rüebli
1 Sellerie
1 Wirz

Alles vierteln und zum Siedfleisch dazugeben. Nochmals 5 Minuten auf Stufe 2 kochen.
Herausnehmen, Siedfleisch gegen die Faserrichtung aufschneiden.

Ofenkartoffeln

600 g Charlotte

Kartoffeln halbieren,
die Schnittfläche mit
wenig Öl bestreichen
oder besprühen.
Im Ofen bei 200°C ca.
30 bis 40 Minuten
backen.



Sauce „Regina“

1 Eigelb
1 KL Senf
wenig Salz, Pfeffer
1 bis 1.5 dl Öl

in kleiner Schüssel gut verrühren
unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben

1 gekochtes Ei
1-2 Essiggurken
1 kleine Zwiebel
1 Eiweiss

fein schneiden
steif schlagen
Alle Zutaten sorgfältig mischen, evtl. abschmecken.