

Lust auf beef?

Natura-Beef-Sandwich – es muss nicht immer ein teures Steak sein



Heute schlagen wir Ihnen ein Rezept für ein Zmittag zu Hause oder unterwegs vor. Teuer ist es auch nicht, trotz Qualitätsfleisch vom Natura-Beef.



Bild: Siedfleisch-Carpaccio als Sandwich-Füllung aus „Mehr als Filet und Steak“

Zutaten

- 400 g Siedfleisch oder Siedfleischresten
- 1 grosse Zwiebeln, halbiert
- 100 g Rüebli, geschnitten
- 100 g Lauch, geschnitten
- ¼ Sellerieknolle, geschnitten
- 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken
- Salz oder Bouillon
- 4 Tomaten
- Baguette oder kleines Brötchen

Für die Vinaigrette

- 1 TL Kräutersenf
- 3 bis 4 EL weisser Balsamico oder Kräuteressig
- 3 bis 4 EL Rapsöl
- 1 EL Basilikum, evtl. violettes, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer Basilikum zum Garnieren

Zubereitung

1. Zwiebeln mit Lorbeer bestecken
2. Rüebli, Lauch und Sellerie in die Pfanne geben und mit frischem Wasser auffüllen
3. Das Ganze aufkochen, mit Salz und Bouillon würzen und das Siedfleisch beigegeben
4. Auf niederer Stufe 1- 1 ½ h weich sieden (oder ½ Kochzeit im Dampfkochtopf)
5. Das ausgekühlte Siedfleisch in dünne Tranchen schneiden, evtl. mit der Aufschnittmaschine
6. Für die Vinaigrette alle Zutaten verrühren, würzen
7. Für das Carpaccio die Siedfleisch-Tranchen mit Vinaigrette beträufeln, garnieren
7. Für die Sandwiches: Baguettes oder kleine Brötchen längs aufschneiden, nach Belieben toasten, Schnittflächen mit etwas Vinaigrette beträufeln. Siedfleisch und Tomatenscheiben hineinlegen, garnieren, frisch geniessen....

Quellen: „Mehr als Filet und Steak“ und www.pfister-boezen.ch

Warum ein solches Brötchen dem ursprünglichen Sandwich am nächsten kommt, [lesen Sie hier](#).