



SIEDFLEISCH MIT GEMÜSE & KARTOFFELN

ZUTATEN

- 500 –** Siedfleisch
- 800 g**
 - 1** Lauch, klein
 - 1** Sellerie, klein
- 2 – 3** Rüebli
 - 1** Zwiebel
- 2 kg** Bouillon
- 500 –** Kartoffeln
- 800 g** festkochend
- 5 – 6** Petersilienstängel

ZUBEREITUNG

1. Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trocknen, würzen und in den Varoma legen.
2. Petersilienstängel und Zwiebelringe auf dem Fleisch verteilen, zudecken.
3. Bouillon (darf ruhig etwas kräftig sein) in den Mixtopf füllen.
4. Varoma aufsetzen und 2 Std. / Varoma / Stufe 1 dampfgaren.
5. In der Zwischenzeit Gemüse in ca. 1 cm grosse Würfel und Lauch in Ringe schneiden.
6. Kartoffeln schälen und vierteln.
7. Nach 2 Stunden die reduzierte Bouillon noch einmal mit etwas Wasser, evtl. auch Bouillon (schauen, dass sie dabei aber nicht versalzen wird) bis zur mittleren Markierung auffüllen.
8. Kartoffeln im Garkorbchen in den Mixtopf hängen und Gemüse um das Fleisch herum (je nach Platz evtl. auch auf dem Einlegeboden) verteilen und nach Belieben würzen.
9. Am Ende der Garzeit Kann Fleisch und Gemüse nach Belieben noch 5 Min im ausgeschalteten Thermomix ziehen oder direkt serviert werden.

TIPP

Dazu passt eine Meerrettichsauce oder Vinaigrette.