



## SIEDFLEISCH

Wasser in einer Pfanne aufkochen, Pfanne vom Herd nehmen, Beutel für ca. 10 Minuten im heissen Wasser erwärmen. Wasser abschütten, Beutel vorsichtig öffnen, Fleisch auf ein Tranchierbrett legen und in gewünschte Dicke tranchieren und in eine Pfanne legen. Restliche Sauce mit dem Gemüse darüber giessen, 10 Minuten leicht köcheln lassen-fertig!

Serviervorschlag: Mit Salzkartoffeln servieren

TIP: Das Siedfleisch kann auch als Pot-au feu zubereitet werden oder zum kalt Aufschneiden als Siedfleischsalat.