



# ADLER'S LIMOUSIN

## Siedfleisch einmal anders...

Feines Rezept à la Lisbeth Adler



### Zutaten:

#### Fleisch

- 1 Stk Zwiebel
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Nelken
- 2 Rüebli
- 1/2 Stk Sellerie
- 1 Stk Lauch
- 1.5 l Fleischbouillon
- 1 kg **NaturaBeef-Siedfleisch**

#### Marinade

- 1/2 Stk Zwiebel
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 1/4 Stk Peperoni
- 3-4 Stk in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten
- 1 rote Peperoncino
- 2-3 El Olivenöl
- 1 Kl Zitronensaft
- 1 El Ketchup
- 1 El Rohrzucker
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Bouillon ansetzen.

Zwiebel, Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, Nelken, Rüebli, Sellerie und Lauch in Mund gerechte Stücke schneiden. Zur Bouillon geben und aufkochen.

NaturaBeef-Siedfleisch zum Sud geben. Während 1.5 - 2 Std ziehen lassen.

Barbecuesauce vorbereiten:

Zwiebel, Knoblauchzehen, gelbe Peperoni, in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten und Peperoncino in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl erhitzen und dazugeben. Andämpfen und mit Zitronensaft ablöschen.

Ketchup, Rohrzucker und wenig Bouillon dazugeben. Einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Grill auf 250 Grad aufheizen

**NaturaBeef-Siedfleisch** in Auflauf-Form geben. Mit 1/4 Sauce einstreichen. Rest von Sauce obendrauf verteilen. Ein Suppenlöffel Bouillon dazugeben. In Ofen schieben. Ca. 15 min überbacken bis sich eine schöne Kruste bildet.

**NaturaBeef-Siedfleisch** in Tranchen schneiden. Vor dem Servieren mit wenig heisser Bouillon beträuffeln.

Feine Bouillon kann als Vorspeise serviert werden.

En Guete