

# Thurgauer Siedfleisch-Salat

Rezept von Adelheid Langenegger, Wuppenau



**Ernst Nägeli**  
Betrieb Nägeli Ernst, Gais

## Zubereitung

- Wasser in einer grossen Pfanne aufkochen. Salz, Boullion, Zwiebel und Fleisch zugeben und 1,5 Stunden ziehen lassen. Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell bereits am Vortag machen. Sud als Grundlage für eine Gemüsesuppe verwenden.

### Sauce:

- Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren.

### Salat:

- Alle Zutaten in die Sauce geben. Gut durchmischen.
- Fleisch auf dem Salatbouquet anrichten. Mit gekochtem Ei, Tomatenschnitzen und einigen Baumnüssen garnieren.

## Zutaten

800 g – 1 kg Siedfleisch

2,5 l Wasser

1 EL Salz

1 Bouillonwürfel

1 besteckte Zwiebel

### Sauce:

5 EL Kräuternessig

5 EL Rapsöl

1 EL Thurgados

1 EL Senf

1 Zwiebel fein geschnitten

1 Knoblauchzehe gepresst

1 EL Kapern

Pfeffer, Paprika, Salatgewürz  
nach Belieben wenig Cayenne-  
pfeffer, wenig Meerrettich

### Salat:

Siedfleisch in Scheiben  
geschnitten

1 Tomate

4 Essiggurken

200 g Appenzeller Käse

1 Apfel (feine Scheiben)

1 Bund Schnittlauch