

Siedfleisch mit Gemüsen

Zutaten für ca. 6 Personen

2-3 Liter	Wasser	aufkochen
2 Stück	Zwiebeln	
	Gewürze	(1-2 Lorbeerblätter, 2 Gewürznelken, Pfefferkörner)
	Gartenkräuter & Gemüse	
	Kräutersalz	damit das Wasser abschmecken
1 kg	Rindfleisch zum Sieden	
	Markknochen	in das kochende Wasser geben und 1 Stunde zugedeckt sieden
500 g	Rüebli	
500 g	Sellerie	
500 g	Wirz	
500 g	Lauch	rüsten und in passende Stücke schneiden, zum Fleisch geben und weiter sieden bis das Fleisch und die Gemüse gar sind
	Gemüsebouquet	die Bouillon damit abschmecken, Kartoffeln dazu servieren



Die verwendeten Gewürze:

Gartenkräuter & Gemüse (ohne Salz)

Kräftiges Kräuter- und Gemüsebouquet, hervorragend in Suppen, Eintöpfen und Saucen

Gemüsebouquet (salzarm)

Als Gemüsebouillon und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten

Kräutersalz

Universelle Würze mit dezentem Kräutergeschmack, für fast alles