

Lust auf beef?

Diemtigtaler Siedfleischsalat



Ein erfrischender Salat nach einem original Diemtigtaler Rezept von Sabine Küng, Bäuerin, Familienfrau und passionierte Köchin aus Diemtigen. Stimmen Sie sich bereits jetzt auf die Alpenbeef im Naturpark Diemtigtal ein oder schwelgen Sie anschliessend bei einem Sommermittag in Erinnerungen.



Bild: Sabine Küng

Zutaten (für 4 Personen)

- Ca. 1 kg Natura-Beef-Siedfleisch
- 150 g Diemtigtaler Alpkäse (oder Berner AOC)
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- Je nach Saison 3 Essiggurken oder ¼ Salatgurke klein gewürfelt
- 1 Handvoll Cherrytomaten geviertelt
- Gartenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Basilikum etc.)
- Pfeffer, Salz, Rapsöl, Balsamico-Essig

Zubereitung

Siedfleisch gar kochen und noch warm in kleine Stücke schneiden. Käse klein würfeln und mit Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben.

Nach Geschmack würzen, genügend Kräuter begeben und mit Öl und Essig vermischen. Den Salat einen Moment ziehen lassen und mit Brot oder Geschwellten servieren.

E Guete!