



## Nordsüdachse ... Süd- oder Siedfleisch für Nordländer auf Achse

### Zutaten: 3 - 4 Personen

600 g frisches Gemüse in groben Stücken  
(Lauch, Knollensellerie, Wirz [kein Kabis], wenig Rüebli)  
Salz, Pfeffer, Lorbeer und Nelken  
Peterli, Selleriekraut oder Liebstöckel  
400 g Siedfleisch, nicht durchzogen  
1.5 Liter Wasser

### Zubereitung:

... Das Gemüse mit den Gewürzen aufkochen ... Das Siedfleisch begeben und anfänglich abschäumen ... Langsam köcheln bis das Fleisch gar ist ... Eventuell Wasser zugeben, Fleisch und Gemüse sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein ... Alles abschmecken und das Fleisch herausnehmen und warm stellen ...

### Tipps:

... Kleiden Sie sich festlich ... Begrüssen Sie Ihre Gäste auf Italienisch ... Siedfleisch in feine Tranchen schneiden und mit dem Gemüse sternförmig auf flache Teller anrichten ... Lauwarm an einer Vinaigrette-Sauce mit frischer Baguette serviert, gilt es als besonderer Leckerbissen ... Die Zubereitung der Vinaigrette entnehmen Sie dem 1. Link ... Schauen und hören Sie dazu „NORDSÜDMUSIK“ (Links 2-4) ... Gönnen Sie sich dazu einen italienischen Landwein und freuen Sie sich bereits jetzt auf das Dezember-Rezept ... Es hat Ihnen geschmeckt und Sie wollen noch mehr Rezepte oder haben Sie eigene Staurezepte, lassen Sie es uns wissen und teilen Sie uns Ihre Erfahrungen an folgende Adressen mit: [moma11@bluewin.ch](mailto:moma11@bluewin.ch) bzw. [fleur.f@sunrise.ch](mailto:fleur.f@sunrise.ch) ...

### Links

[http://home.balcab.ch/r.l.sperandio/rezept\\_716.html](http://home.balcab.ch/r.l.sperandio/rezept_716.html)

### Staumusik von Nord bis Süd

[www.youtube.com/watch?v=F8DJTAwR-Qk&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=F8DJTAwR-Qk&feature=related)

[www.youtube.com/watch?v=y9ALp5CzVnk&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=y9ALp5CzVnk&feature=related)

[www.youtube.com/watch?v=LpN5MgZHQIQ](http://www.youtube.com/watch?v=LpN5MgZHQIQ)

[www.youtube.com/watch?v=QGcG02FR9mg&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=QGcG02FR9mg&feature=related)

[www.youtube.com/watch?v=Q1VGokBKR3I&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=Q1VGokBKR3I&feature=related)

[www.youtube.com/watch?v=IsLWHf41QgU&feature=related](http://www.youtube.com/watch?v=IsLWHf41QgU&feature=related)

[www.youtube.com/watch?v=GdthX65CMp4](http://www.youtube.com/watch?v=GdthX65CMp4)

HOTLINE: [moma11@bluewin.ch](mailto:moma11@bluewin.ch) bzw. [fleur.f@sunrise.ch](mailto:fleur.f@sunrise.ch)

