

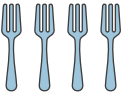
Feiersténgszalot

1 Kg Rëndfleesch (Schëller), 1 Rëndsjarret
 3 liter Waasser, Porrett, Wuerzel, Zelleri, 1 Ënn
 1 Schalott, 2 Lorberblieder, 1 Strang Thymian, 5 Wackelterbieren
 3 Neelchekäpp, grafft Salz, 10 Pefferkären

Fir d' Vinaigrette:

2 Zoppeläffelen lëtzebuenger Mooschter, 2 lesslääffelen Waasser
 2 lesslääffelen Esseg, 4 lesslääffelen Mais- oder Sonnenblumenelech
 1 Schalott, Péiterséileg, maggi, 2 haart gekachten Eeër

4 Persounen



120 min



Rezept

1

D'Rëndfleesch an den Rëndsjarret an en Dëppen gin, mat ca. 3L kaalem Waasser bedecken an un d'Kachen bréngen. Dotëschend ëmmer erëm de Schaum ofschäffen.

2

Soubal d'Fleesch kacht, d'Gewürzer an de Rescht bäigin a bei schwacher Hëtzt ongeféier 2 Stonnen liicht kachen loossen.

3

D'gekachte Fleesch aus dem Dëppen huelen, ofkillen loossen an dann a kleng Wiirfelen schneiden.

4

D'Vinaigrette virbereeden: D'Schalott schielen a ganz kleng schneiden, Mooschter a Waasser bäigin a gudd réieren, dann Esseg, Uelech, Maggi, Salz, Peffer a Péiterséileg dra vermëschen.

5

D'Fleeschwiirfelen an d'Vinaigrette gin, gudd vermëschen an D'Eeër derbäi maachen.

6

Am KILLSCHAF 2 Stonnen marinéieren loossen an dann zerwéieren.

Mat der Ënnerstëtzung vun