



Siedfleisch mit Haselnussauflage

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Was nur mit dem übrigen, gekochten Siedfleisch machen? Hier ein Tipp zur Resteverwertung!

Zutaten

- 4 Scheiben gekochtes Siedfleisch à 160 g
- 3 Scheiben geriebenes Toastbrot, ersatzweise 6 gehäufte Esslöffel Panierbrot
- 150 g Haselnüsse, nicht zu fein hacken
- 50 g weiche Butter
- 2 El scharfer Senf
- 1 Bündchen Schnittlauch, in Röllchen gehackt
- Etwas Rindfleischbrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen zunächst auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt2

Die Haselnussauflage:

Schritt3

Die Butter mit den Quirlen des Handrührer, weiß - cremig aufschlagen; zuerst die Haselnüsse, dann die Brotbrösel und den Schnittlauch unterheben, salzen, pfeffern.

Schritt4

Das Siedfleisch nebeneinander in eine ausreichend große Auflaufform legen und mit dem Senf bestreichen, etwas pfeffern. Die Haselnuss Auflage darüber glatt verstreichen, etwas Brühe aufgießen.

Schritt5

Auf der mittleren Schiene ca. 15 min. knusprig überbacken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu schmeckt ein zünftiger Biergarten Kartoffelsalat, herzhaft angemachte Blattsalate und der Gekonntgekocht Chili - Tomaten - Kräuter Dipp.

Rezeptart: Rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/siedfleisch-mit-haselnussauflage/>