



# 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/>