

Gekochtes Selchfleisch (Geselchtes)

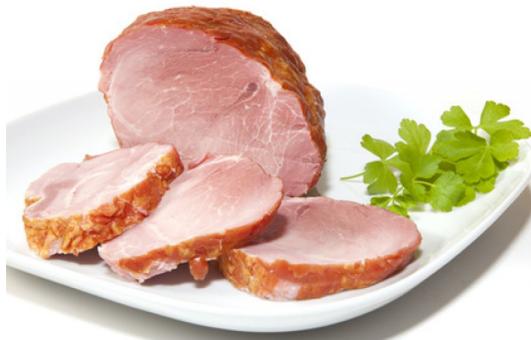
Das gekochte Selchfleisch (Geselchtes) schmeckt auch als Einlage für Suppen hervorragend. Das Rezept ist ganz einfach, das Fleisch muss nur einige Zeit in Salzwasser kochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,2 h



Zutaten

1.5 kg Selchfleisch
1 Prise Schnittlauch (oder Petersilie zum Bestreuen)

Zubereitung

1. **Gekochtes Selchfleisch** oder auch gekochtes **Geselchtes** stammt aus der klassisch österreichischen Küche. Zu Beginn Wasser stark salzen und in einem [Topf](#) zum Kochen bringen.
2. Fleisch in das Wasser geben und für eineinhalb Stunden bis zwei Stunden kochen. Das weiche und gegarte Fleisch herausnehmen und sogleich in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp

Das gekochte Selchfleisch auf einen Teller legen und Kochsud darüber gießen. Mit frischer Petersilie und gehacktem Schnittlauch bestreuen. Optimale Beilagen sind Grießknödel und Sauerkraut.