



# Kalbskopf sauer

## Testina di vitello all'agro

### Zutaten (für 4 Personen):

400 g Kalbskopf, fertig gekocht vom Metzger

### Marinade:

1 Zwiebel (oder rote Zwiebel, 50 g)  
4 EL **Sairet Dressing Natur**  
6 EL Öl  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz

### Weiteres:

250 ml warme Fleischsuppe

### Ingredienti (per 4 persone):

400 g di testina di vitello (già cotta dalla macelleria)

### Marinata:

1 cipolla (o cipolla rossa, 50 g)  
4 C **Sairet Condimento Naturale**  
6 C di olio  
pepe appena macinato  
sale

### Altro:

250 ml di brodo di carne

### Zubereitung:

Kalbskopf aufschneiden oder schon vom Metzger in Scheiben schneiden lassen, auf einen Teller oder eine Platte geben und mit warmer Fleischsuppe leicht erwärmen.

Zwiebel schälen, in Würfel oder Streifen schneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer sowie **Sairet Dressing Natur** und Öl servieren.

### Tipps:

Mit zarten Blattsalaten und/oder Radieschen servieren.

### Variationen:

Für die Tomatenmarinade vollreife Tomaten in Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, einer zerdrückten Knoblauchzehe, **Sairet Dressing Apfel-Molke** und Fleischsuppe vermischen. Zur Hälfte Samenöl und zur Hälfte Olivenöl einrühren, einige Basilikumblätter in Streifen schneiden und hinzufügen.

Die Tomatenmarinade über den geschnittenen Kalbskopf geben und servieren.

### Preparazione:

Tagliare la testina di vitello a fettine (o farla tagliare dal macellaio), disporla su un piatto e bagnarla con del brodo di carne riscaldato. Sbucciare le cipolle, tagliarle a dadini o a julienne e servire insieme al sale, al pepe macinato sul momento, al **Sairet Condimento Naturale** e all'olio.

### Suggerimenti e consigli:

Servire accompagnando con una insalata delicata e/o dei ravanelli. Questo piatto è ottimo anche con la salsa verde.

### Variazioni:

#### Testina di vitello con marinata di pomodori.

Per la marinata di pomodori tagliare dei pomodori maturi a dadini. Versare i pomodori in una ciotola e mischiarli assieme al sale, al pepe, ad uno spicchio d'aglio tritato, a del **Sairet Condimento Siero-mela** e al brodo di carne. Unire metà dell'olio di semi e metà dell'olio d'oliva ed aggiungere qualche foglia di basilico tagliata a striscioline.

Distribuire la marinata di pomodori sulla testina di vitello e servire.

