Kochdauer:
Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:
gut machbar

Zutaten für 4 Portionen:

300	g	Rindfleisch, gekocht
8	Stk.	Essiggurkerln
1	Stk.	Paprika, rot
1	Stk.	gelbe Zwiebel
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
		Petersilie, gehackt
		Essig
		Öl

Mein persönlicher Tipp

Das rohe Rindfleisch in die kochende Suppe geben. Durch die Hitze gerinnt das Eiweiß und verschließt die Poren, so bleibt das Fleisch saftig.:

Gerlinde Weger
Seminarbäuerin in Kärnten

Quellen:

- Gerlinde Weger: *Privatrezept*

Rindfleischsalat

Zubereitung

- Paprika waschen und vierteln.
- Gekochtes Rindfleisch in feine Streifen schneiden
- Essiggurken blättrig und Paprika in Würfel schneiden
- Zwiebel in Ringe schneiden.
- Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Petersilie vermischen.
- Mit Essig und Öl nach Geschmack marinieren.
- Vor dem Anrichten etwas Balsamico Creme oder Kernöl darüber ziehen.

Gutes vom Bauernhof
lk Bäuerinnen Österreich
Eine Initiative des Agrar.Projekt.Verein
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete