



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

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.

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*