



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

Rindfleischsalat



Foto: VrK/Achim Mandler Photography - Nicht zur freien Verfügung

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.

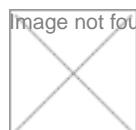


Bild 1

Quellen:



Gerlinde Weger: *Privatrezept*



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschafts- und
Ländlicher Raum:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

