

#### 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.

Image not found or type unknown



Bild 1

#### Quellen:



Gerlinde Weger: *Privatrezept*