

Gasthof Kreuz Trastanz

Rindfleischsalat

Zutaten für 4 Personen:

600 gr. Rindfleisch gekocht
(Tafelspitz, Schulterscherzel usw.)
200 gr. Paprikastreifen bunt
100 gr. Essiggurken in Streifen
4 gekochte Eier
1 Kopfsalat
Radieschen
Rote Zwiebeln
Schnittlauch
Kernöl

Marinade:

100 ml. Sonnenblumenöl
50 ml. Rotweinessig
50 ml. Wasser
1 El Senf
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Zubereitung:

Gekochtes Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden, diese dann in ca. 2 x 2 cm große Blättchen schneiden, Bunte Paprikastreifen und Essiggurkenstreifen dazu geben und mit der Marinade marinieren. Nach Möglichkeit ca. ½ Stunde ziehen lassen.

Während dessen gekochte, geschälte Eier mit Eierteiler in Spalten schneiden, dies am Tellerrand ringsum anrichten, den geputzten Blattsalat dazwischen legen, dann den marinierten Rindfleischsalat darauf anrichten, reichlich fein geschnittene Zwiebelringe darüber streuen und noch mit in Spalten geschnittenen Radieschen garnieren.
Mit Schnittlauch bestreuen.

Als besondere Note noch ein paar Tropfen Kernöl über den Salat träufeln.