

Rindfleischsalat



Zutaten für 2 Personen:

150 g gekochtes Rindfleisch (kalt)

1/2 rote Paprikaschote

2 gekochte Eier

2 EL Petersilie oder Schnittlauch

Für die Salatsauce:

2 kalte Eigelbe (von den gekochten Eiern)

1 TL Senf

1 EL Rotweinessig

2 EL Balsamico bianco

2 EL Rinderbrühe

2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 EL neutrales Öl

1. Kaltes Rindfleisch in sehr dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Hälfte einer geputzten roten Paprikaschote in sehr kleine Würfel schneiden, zum Rindfleisch geben.

2. Die hart gekochten Eier schälen, mit einem Messer halbieren, die Eigelbe herausnehmen und in eine kleine Schüssel legen. Das Eiweiß in kleine Würfel schneiden und zur Salatmischung geben.

3. Für das Dressing die gekochten Eigelbe zerdrücken, mit dem Senf vermengen. Den Essig

und 2 EL Rinderbrühe zugeben, salzen, pfeffern und alles glatt rühren. Zuletzt das Öl unterrühren. Alternativ alles mit einem Schneidestab mixen.

4. Die Salatsauce über die Mischung geben und für einige Stunden (oder über Nacht) gut abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

5. Etwa 30 min vor dem Verzehr herausnehmen. Nach Geschmack mit frisch gehackten Kräutern bestreuen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 2-4 h, kleine Gerichte, große Salate, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023