

Rindfleischsalat



Zutaten: Rindfleisch (mager, gekocht), rote Zwiebel, Hesperidenessig (verdünnt mit etwas Zucker), 6-8 EL Pflanzenöl oder Kürbiskernöl, Salz

Zunächst das Rindfleisch in hauchdünne Scheiben schneiden, dann die roten Zwiebel je nach belieben entweder in feine Ringe oder Streifen schneiden und den Salat salzen. Dann den Hesperidenessig verdünnt und je nach Geschmack zuckern und das Pflanzen- oder Kürbiskernöl beimengen. Dann den Salat mit der Marinade übergießen, vorsichtig mischen und eine Stunde ziehen lassen.

Vorsicht: Wenn das Kürbiskernöl verwendet wird, denn Essig nicht zuckern!