

Rindfleischsalat

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Sonstiges: 2 Tage vor Verzehr beginnen

Zutaten:

- 500 g Rindfleisch (*falsches Filet*)
- ½ Sellerieknolle – frisch
- 200 g Möhren (*Gelbrübli*)
- ½ Bund Porree (*Lauch*)
- 2 rote Zwiebeln (*die sind milder*)
- 2 kleine Schalotten (*Zwiebeln gehen auch*)
- 1 Glas Silberzwiebeln (*kleine*)
- 1 Glas Cornichons
- Je eine rote, gelbe und grüne Paprika
- Brühwürfel, Pfeffer, Salz, Zucker, Öl, Essig, Senf, Zucker, Knoblauchzehe oder Pulver, Zitronensaft, Piment



Zubereitung:

Das Fleisch in kaltem Wasser aufsetzen, dass es knapp bedeckt ist. Sellerie, Möhren, Porree in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Salz, 5 Körner Piment und den Brühwürfel ebenfalls dazugeben. Das Fleisch dann einmal aufkochen und ca. eine Stunde lang ruhig köcheln lassen. Im Sud auskühlen lassen und 24 Stunden im Kühlschrank stellen. Darauf achten dass das Fleisch immer bedeckt ist, eventuell auch mit einer Gabel mehrmals einstechen (so bekommt das Fleisch einen feinen Geschmack).

Am nächsten Tag die Paprika schälen und in feine Streifen schneiden (darauf achten, dass keine Kerne in den Salat kommen). Die Schalotten und Zwiebeln ebenfalls sehr dünn schneiden und alles in eine Schüssel geben. Von den Cornichons ca. 6 Stück dünn schneiden und ebenfalls dazugeben. Silberzwiebeln werden nicht geschnitten sondern ca. 20 Stück im Ganzen mit dazu gegeben.

In eine kleine Schüssel einen Dressing mit Öl, Essig, Senf, Zucker eine Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, und eine Spritzer Zitrone anrühren. 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen und zu dem geschnittenen Gemüse geben.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen, in feine Streifen schneiden, und ebenfalls zu den Gemüse hinzufügen. Von dem Sud ca. 3 EL abnehmen und mit dazugeben. **Abschmecken!**

Gut durchrühren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.