



Rindfleisch-Salat vom Angus

Zutaten

für 3-4 Personen

- 700 g Suppenfleisch vom Angus (Brust oder Tellerfleisch)
- Suppengemüse (Möhre, Zwiebel, Sellerie)
- Suppenknochen
- Pfeffer, Salz, Petersilie
- ½ Paprika rot
- 1 Tomate
- 3-4 Essiggurken
- 3 Eier hart gekocht
- etwas frische Petersilie und Schnittlauch
- Senf mittelscharf
- 3 El Rapsöl (Gartinger Ölmühle)
- 3 El Essigfee (Kriegl Essig)
- 2 El Balsamico bianco (Kriegl Essig)
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

150 Minuten und ein Tag zum auskühlen

mittelschwer

Suppengemüse grob zerkleinern, mit den Suppenknochen in einem großen Topf etwas anbraten, evtl. etwas Öl zugeben.

Mit ca. 2 – 3 Liter Wasser aufgießen, das Wasser erhitzen. Sobald das Wasser heiß ist, das Fleisch am Stück einlegen. Das Fleisch sollte vom Wasser bedeckt sein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, die Petersilie mit hineingeben. Das Fleisch braucht ca. 2-3 Stunden und sollte nur ganz leicht köcheln. Anschließend das Fleisch aus der Suppe nehmen und auskühlen lassen. Die Suppe kann man abseihen und anderweitig verwenden.

Am nächsten Tag das ausgekühlte Fleisch in schmale Streifen schneiden. Das Gemüse in Würfel schneiden und die harten Eier trennen. Das Eiweiß ebenfalls in Würfel schneiden, die Eigelbe mit dem Essig, der Essigfee, dem Senf und dem Öl zu einer sämigen Soße pürieren. Mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken.

Nun das Fleisch mit dem Gemüse und den Eiern in eine Schüssel geben, mit der Soße vermischen und ca. zwei Stunden durchziehen lassen.

An einem heißen Tag essen wir diesen Salat gerne mit etwas Brot oder Baguette.

Wir wünschen einen guten Appetit!

