

# A echter steirischer Rindfleischsalat

In der Steiermark legt man Wert auf Tradition. Deshalb wird a echter steirischer Rindfleischsalat natürlich auch mit steirischem Kürbiskernöl verfeinert, wie dieses Rezept zeigt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

200 g	<a href="#">Rindfleisch</a> (gekochtes)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Tomate</a>
1 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
0.5 Stk.	<a href="#">Gurken</a>
Nach Belieben	Käferbohnen (aus der Dose)
1 Stk.	<a href="#">Ei</a> (hart gekochte)
0.5 Prisen	Schnittlauch
0.5 Prisen	<a href="#">Salz</a>
0.5 Prisen	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 Schuss	Apfelessig
0.5 Schuss	<a href="#">Kürbiskernöl</a>

## Zubereitung

1. Für a echten steirischen Rindfleischsalat das gekochte Rindfleisch in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Gemüse putzen, entkernen und in kleine, mundgerechte Stücke schneiden.
2. Rindfleisch, Gemüse und Zwiebeln miteinander vermengen. Apfelessig, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und diese gründlich mit dem Rindfleischsalat mischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

3. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Hartgekochte Eier schälen und halbieren bzw. in Scheiben schneiden. Salat vor dem Servieren erneut abschmecken und ggf. nachwürzen. Mit Schnittlauch bestreuen, mit Eiern garnieren und servieren.

## **Tipp**

Wer mag, kann den echten steirischen Rindfleischsalat mit Radieschen, Frühlingszwiebeln, Käse oder anderen Zutaten verfeinern. Dazu schmeckt kräftiges Bauernbrot.