Ochsenmaulsalat

Der Ochsenmaulsalat ist ein klassischer Fleischsalat aus Omas Küche. Ein Rezept, das man unbedingt einmal probieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

600 g	Ochsenmaul (gepökelt, gekocht)
2 Stk.	Zwiebel
1 Handvoll	Petersilie gehackt
	neutrales Pflanzenöl
	Weißweinessig
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für den **Ochsenmaulsalat** das Fleisch in sehr dünne, mundgerechte Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, die Petersilie fein hacken und beides zum Fleisch geben.

2. Das Pflanzenöl und Essig zum Salat geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken, gut verrühren.

3. Etwa 2 Stunden zugedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Das gekochte und gepökelte Ochsmaul rechtzeitig beimFleischhauer vorbestellen. Der Ochsenmaulsalat lässt sich noch mit klein geschnittenen Essiggurken und hartgekochten Eier verfeinern. In der Steiermark wird der Salat mit steirischem Kürbiskernöl mariniert.