Saures Rindfleisch mit Kürbiskernöl

Das Rezept für saures Rindfleisch mit Kürbiskernöl, Käferbohnen, Zwiebeln und Ei kommt aus der Steiermark und schmeckt besonders gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

300 g	Rindfleisch (gekocht, z.b. Tafelspitz)
100 g	Käferbohnen
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Ei (hartgekocht)
	Salz und Pfeffer
1 Schuss	Apfelessig
1 Schuss	Kürbiskernöl

Zubereitung

1. Um **saures Rindfleisch mit Kürbiskernöl** zuzubereiten, zuerst das gekochte Rindfleisch in dünne Scheiben zu schneiden. Das hart gekochte Ei schälen, vierteln oder in Scheiben schneiden. Die gekochten Käferbohnen gründlich mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden.

2. Das in Scheiben geschnitten Rindfleisch dekorativ, zusammen mit Zwiebeln und Ei auf Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Mit einem Schuss Apfelessig und Kürbiskernöl marinieren. Dazu eine Scheibe frisches Bauernbrot reichen.

Tipp

Das saure Rindfleisch mit Kürbiskernöl noch zusätzlich mit Tomaten, Paprika und Salatblätter garnieren. Zusätzlich kann man das saurer steirische Rindfleisch noch mit frisch geriebenen Kren verfeinern.