

Saures Rindfleisch

Das saure Rindfleisch ist eine klassische Spezialität aus der Steiermark. Traditionell wird das Rezept mit Kernöl verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

660 g	Rindfleisch
1 Prise	Salz
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
2 Stk.	Zwiebel
60 ml	Kürbiskernöl
100 ml	Apfelessig

Zubereitung

- Das Saure Rindfleisch mit Kürbiskernöl ist eine leckere Vorspeise oder Zwischenmahlzeit.
 Das Rindfleisch hierzu in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den Tellern kreisförmig anrichten.
- 2. Zwiebeln in feine Ringe schneiden und über dem Fleisch verteilen. Kräftig salzen und pfeffern. Das Kernöl und die Apfelessig-Wasser-Mischung gleichmäßig darüber gießen.

Tipp

Das Saure Rindfleisch dekorativ mit Eiern und Kren servieren.