

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	Pfeffer
2 Stk.	Zwiebeln
60 ml	Kürbiskernöl
100 ml	Apfelessig

Zubereitung

1. 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.