



Rindfleischsalat »Spreewälder Art«

Ein mehr als delikater Klassiker von pikanter Schärfe, zu dem extra der Rinderbraten zubereitet wurde, in einer herzhaften Sauce mit besten Spreewälder Produkten. – Der leckerste Rindfleischsalat der Welt!

ZUTATEN :

SALAT :

- 300 g Rinderschmorbraten
(aus dem Schulterfilet)
- 1 Glas Spreewälder
Letscho-Gemüse à 700 g
- 4 Spreewälder Gewürzgurken
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL scharfe Paprikacreme
(*ersatzweise rosenscharfes
Paprikapulver*)
- 1 Bund Schnittlauch
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

DES WEITEREN :

- Spreewälder Sahne-Meerrettich
- ToastbrotscHEIBEN
- Petersilie und Tomatenviertel

VORBEREITUNG : Für den Rinderbraten nach dem Rezept »Rinderschmorbraten« verfahren. Die Mengen dabei halbieren und mit Schulterfilet schmoren. Die garzeit beträgt 3 Stunden. – Oder aber entsprechend mehr zubereiten und mit dem Rest dieses Rezept fertigen.

1 Rinderbraten in 5 – 7 mm dicke Scheiben und dann in Streifen schneiden. – Gurken längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden und auch in Streifen. – Die Zwiebeln schälen, in schmale Spalten schneiden und in kochendem Wasser 20 Sekunden blanchieren. Dann in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. – Schnittlauch in Röllchen schneiden.

2 Die so vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben, das Letscho darüber geben, würzen und vorsichtig alles untereinander heben. Etwa 3 Stunden durchziehen lassen. – Vor dem Auftragen nochmals abschmecken.

SERVIEREN : Rindfleischsalat auf Teller geben, darauf einen Klacks Sahne-Meerrettich geben, Toast und halbierte Datteltomaten anlegen und mit Petersilie und/oder Schnittlauch bestreuen.