

Teufelssalat

Für vier Personen

400 g gekochtes Rindfleisch	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 rote Zwiebel	süßes Essigwasser	1 Tomate, kleine Würfel
100 g Mais	$\frac{1}{4}$ Bund frische Petersilie	feines Meersalz
100 ml Weißweinessig	200 ml Sonnenblumenöl	1 Chilischote
$\frac{1}{4}$ Knolle Knoblauch	Meerrettich	Pfeffer

Das gekochte Rindfleisch fein schneiden.

Die Paprika in Streifen schneiden.

Die Zwiebel in feine Streifen schneiden.

Chili-Schote und Knoblauch-Knolle sehr fein schneiden.

Zuerst die rote Zwiebel in süßem Essigwasser blanchieren.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Vor dem Anrichten den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die einzelnen Portionen in kleine Einweckgläser geben und mit frischem Meerrettich bestreuen.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024