

Rezept

# Fleischsalat mit Essig-Öl-Mayonnaise

Ein Rezept von Fleischsalat mit Essig-Öl-Mayonnaise, am 19.04.2024

## Zutaten

**1 großes Bund** Radieschen

**100 g** eingelegte Silberzwiebeln

**250 g** Schweinebratenaufschnitt

**125 g** Cornichons

**1 kleines Bund** Schnittlauch

### Essig-Öl-Mayonnaise:

**2 EL** Dijon-Senf

Salz

**2 EL** Rapsöl

**3 EL** Apfelessig

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**50 g** Mayonnaise (80 %)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**  
Ca. 520 kcal, 39 g F, 31 g EW, 11 g KH

## Zubereitung

1. Die Radieschen waschen, putzen und in 2-3 mm dicke Stifte schneiden oder hobeln. Die Cornichons in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Cornichons längs in Scheiben schneiden und diese längs halbieren. Die Silberzwiebeln ebenfalls in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Silberzwiebeln je nach Größe ganz lassen oder halbieren.
2. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Schweinebraten-Aufschnitt in ca. 3 mm breite und 4-5 cm lange Streifen schneiden.
3. Den Dijonsenf mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das Rapsöl unterschlagen und zum Schluss die Mayonnaise unterrühren. Die Essig-Öl-Mayonnaise soll eine homogene Konsistenz haben.
4. Die Essig-Öl-Mayonnaise mit den Radieschen, Cornichons, Silberzwiebeln, Schnittlauchröllchen und Fleischstreifen mischen. Den Fleischsalat mind. 30 Min. durchziehen lassen, dabei öfter wenden.