

## Rezept

# Kartoffel-Rindfleisch-Salat

Ein Rezept von Kartoffel-Rindfleisch-Salat, am 23.04.2024

## Zutaten

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>750 g</b> Pellkartoffeln vom Vortag                  | <b>600 g</b> gekochte Rinderbrust |
| <b>1</b> große orangefarbene Paprika                    | <b>3</b> Frühlingszwiebeln        |
| <b>7</b> grüne Peperoni aus dem Glas (mild oder scharf) |                                   |

### Für die Mayonnaise

- |                  |                        |
|------------------|------------------------|
| <b>250 ml</b> Öl | <b>1</b> Ei            |
| <b>2 TL</b> Senf | <b>1</b> Knoblauchzehe |
| Salz             | Pfeffer                |

### Außerdem

- |                     |                           |
|---------------------|---------------------------|
| <b>150 ml</b> Milch | <b>100 ml</b> Peperonisud |
|---------------------|---------------------------|

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1130 kcal, 99 g F, 33 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Das Rindfleisch ebenfalls in Würfel schneiden. Paprika waschen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe, die Peperoni in dünne Ringe schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.
2. Für die Mayonnaise alle Zutaten - sie sollten dieselbe Temperatur haben, damit die Masse nicht gerinnt - in einen hohen Mixbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe langsam von unten nach oben ziehen. Die fertige Mayonnaise mit der Milch und dem Peperonisud glattrühren und kräftig abschmecken.
3. Den Salat mit der Mayonnaise übergießen, locker durchmischen und vor dem Servieren noch mindestens 1 Std. durchziehen lassen.