

Rezept

# Rindfleischsalat mit Gewürzgurken

Ein Rezept von Rindfleischsalat mit Gewürzgurken, am 21.04.2025

## Zutaten

<b>100 ml</b> kalte Fleischbrühe	<b>500 g</b> gekochtes mageres Rindfleisch
<b>1</b> große Zwiebel	<b>200 g</b> eingelegte Gewürzgurken
<b>150 ml</b> Gurken-Einlegesud	<b>2-4 EL</b> Weißweinessig
<b>1 EL</b> Öl	Salz
Pfeffer	<b>1/4 TL</b> gemahlener Piment
<b>je 5 Stängel</b> glatte Petersilie und Dill	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Von der kalten Brühe das Fett abnehmen. Das gekochte Rindfleisch in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurken längs vierteln und in 2 cm große Stücke schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.
2. Den Gurken-Einlegesud, die kalte Fleischbrühe, 2 EL Essig und das Öl in einen Rührbecher geben. Mit Salz, Pfeffer und Piment würzen und mit dem Schneebesen verschlagen.
3. Die Marinade über die Fleischmischung geben, die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Salat im Kühlschrank 2 Std. durchziehen lassen. Dann mit Salz, Pfeffer, Piment und Essig abschmecken. Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Die Kräuter über den Salat streuen.