

Rezept

Roter Rindfleischsalat

Ein Rezept von Roter Rindfleischsalat, am 19.04.2024

Zutaten

Salz	250 g	festkochende Kartoffeln
150 g Möhren	300 g	gekochte Rote Beten (Kühlregal)
1 rote Zwiebel		2-3 EL Rotweinessig
Pfeffer	6 EL	Öl
2 Rumpsteaks (à ca. 200 g; oder Reste vom Sonntagsbraten)	1 TL	rosenscharfes Paprikapulver
		½ Bund Petersilie
1 Stück frischer Meerrettich (ca. 2 cm)		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Kartoffeln und Möhren schälen und klein würfeln. Im kochenden Wasser 5 Min. garen, dann abgießen und abtropfen lassen, dabei 75 ml Kochwasser auffangen.
2. Inzwischen die Roten Beten in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einer Schüssel das aufgefangene Kochwasser mit Essig, Salz, Pfeffer und 4 EL Öl verrühren. Kartoffeln, Möhren, Rote Beten und Zwiebel in der Marinade wenden.
3. Die Steaks trocken tupfen, beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Übriges Öl erhitzen, Steaks darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 5 Min. braten. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, dann in Streifen schneiden und unter den Salat heben oder auf dem Salat anrichten.
4. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und nach Belieben fein hacken. Meerrettich schälen und reiben. Beides auf den Salat streuen.