Rindfleischsalat

ZUTATEN

400 g gekochtes Rindfleisch

1 Zwiebel (zum Hacken)

1 Zwiebel (für Zwiebelringe)

2 Essiggurkerl

1 EL Kapern

3 harte Eier

Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Schnittlauch

ZUBEREITUNG

Rindfleisch aus der Suppe nehmen, gut abtropfen lassen und kaltstellen. Dann das Fleisch kleinblättrig schneiden.

Zwiebel, Essiggurkerln und Kaspern fein hacken, alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig und Öl marinieren.

In einer Glasschüssel anrichten, mit Eischeiben und Zwiebelringen belegen und mit Schnittlauch bestreuen.

© 4-Rindfleischsalat.docx