

Rindfleischsalat

Zubereitung für ca 8 Personen (Beilage)

500 g Rindfleisch
3 Paprika (rot, grün, gelb)
3 Zwiebeln
½ Fl Ketchup
½ Gl Miracel Wip
Salz, Pfeffer

500 g Rindfleisch (falsches Filet) kochen bis es gar ist (ca. 1 ½ Std)
abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

Die Paprika und Zwiebeln auch in feine Streifen schneiden und ca. 10 Min in etwas Butter
dünsten (somit ist das Gemüse weicher und bekommt mehr Aroma, der Salat ist auch länger
haltbar.

Das Fleisch mit dem Gemüse und Ketchup und Mayo mischen und abschmecken.
Man kann nach Bedarf auch Senf und Chilli verwenden.
Die Sauce sollte eine leicht rote Farbe haben.
Den Salat gut 1 Stunde durchziehen lassen, dann noch einmal abschmecken.