

Feierstengszalod

Für 4 - 5 Personen

1000 g gekochtes Rindfleisch (Macreuse)
1,0 dl Essig
1,0 dl Brühe
1,5 dl Sonnenblumenöl
50 g Senf
200 g Essiggurken
100 g Zwiebeln
30 g Petersilie
hartgekochte Eier

- Das Rindfleisch mit Suppengemüse 1 ½ kochen und in der Brühe auskühlen lassen.
- Das gekochte Rindfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Aus dem Essig, der Brühe, dem Öl und dem Senf eine Essigsauce herstellen.
- Die Zwiebel und die Petersilie hacken und in die Essigsauce geben.
- Das Rindfleisch mit der Essigsauce und den fein geschnittenen Gewürzgurken vermischen und den geschnittenen Eiern garnieren.
- Auf einem Teller anrichten und mit den gekochten Eiern garnieren.