

Saures Rindfleisch mit Kernöl



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Jungzwiebeln	2 Stk.
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Essig	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Rindfleisch	300 g
Kürbiskernöl	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Das gekochte Rindfleisch in feine Scheiben schneiden.

Essig, Zucker, Salz und Wasser gut miteinander vermischen, damit eine säuerliche Marinade entsteht.

Jungzwiebeln eventuell schälen und waschen, danach in feine Ringe schneiden.

Das Rindfleisch auf zwei Teller anrichten, Jungzwiebeln und Marinade dazugeben und mit Kernöl übergießen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1634-Saures-Rindfleisch-mit-Kernoel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at