

# 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](http://www.koch-idee.at)