

Zutaten für 1 Portion:

- 170 – 250 g Rindfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 3-4 Salz-Dillgurken ohne Zuckerzusatz (z.B. von Kühne)
- 1 Paprikaschote rot
- 1 Tomatenmark aus der Tube
- 1 EL scharfer Senf (Löwen- o. Dijon-Senf)
- ½ TL Paprika edelsüß
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Prieser Pfeffer aus der Mühle
- Frischen Schnittlauch
- Etwas Salz
- 1 Chinakohl oder Eisbergsalat

Rindfleischsalat Ungarisch

Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Scheiben schneiden. Paprikaschoten putzen vierteln, in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne, Paprika, Knoblauch und Zwiebeln glasig werden lassen. Sofort vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

Rinderfleisch in dünne Streifen schneiden. Scharf anbraten und fertig garen. Gewürzgurken längst halbieren, ebenfalls in feine Streifen schneiden und zum Fleisch geben. Zwiebeln und Paprikaschoten ebenfalls dazu. Alles kurz durchmengen.

Senf, Tomatenmark und Paprikapulver untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Etwas vom Gurkenwasser kann nichts schaden, sondern macht den Salat geschmeidiger. Einige Chinakohlblätter oder Eisbergsalat waschen, abtrocknen und in Streifen geschnitten unterheben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Guten Appetit!