

Fleisch-Salat vom Tafelspitz

 happy-mahlzeit.com/2019/12/14/fleisch-salat-vom-tafelspitz/

Zutaten für ca. 6 Personen:

- 500 g Tafelspitz, gekocht im Gewürzsud
- ½ Bd glatte Petersilie, gehackt
- 200 g Cornichons oder andere Essiggurken, gewürfelt
- 1 Bund rote Frühlingszwiebeln
- 2 Stangen Sellerie
- 1 grüne Paprika, optional mit dem Sparschäler schälen
- 6 EL Erdnussöl
- 2 EL Kräuteressig
- 2 EL Rinderfond, am besten vom Tafelspitzsud
- 1 TL Dijon-Senf, optional für die Vinaigrette
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker

Zubereitung:

Den Tafelspitz in Streifen schneiden. Essiggurken, Stangensellerie, rote Frühlingszwiebeln und grüne Paprika fein schneiden und zum Fleisch geben.

Aus Essig, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Öl, Senf, Brühe und Essig eine Vinaigrette anrühren, den Salat damit marinieren und mit Petersilie garnieren.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: einfach & köstlich vom 27.12.2014

Episode: Kleines & Feines für das Silvester-Buffet