

# Badischer Rindfleischsalat

für 4 Portionen



## SIE BRAUCHEN:

600 g Rindfleischstreifen Schwarzwaldhof  
erhältlich an der EDEKA-Bedienungstheke

2 Äpfel, z. B. Braeburn

80 g Zwiebeln, rot geschält

80 g Radieschen

10 g Peperoncini

80 g Stangensellerie

### Für das Dressing

60 ml Apfelessig

40 g Senf

Salz, Pfeffer, Zucker

160 ml Rapsöl

### Garnitur

10 g Senfkörner

40 g Meerrettich frisch gerieben oder aus dem Glas  
Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

Den Apfelessig mit Senf und den Gewürzen verrühren, bis das Salz und der Zucker sich aufgelöst haben. Zum Schluss das Rapsöl einrühren.

Die Rindfleischstreifen in eine Schüssel geben. Die Äpfel waschen und ohne Kerngehäuse zum Rindfleisch hobeln. Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden.

Die Radieschen waschen und ebenso in dünne Scheibchen schneiden. Die Peperoni samt den Kernen in sehr feine Ringe schneiden. Die Stangensellerie waschen, die Fäden ziehen und auch in kleine Ringe schneiden.

Alles locker unterheben und mit dem Dressing mischen. Mit frisch gerösteten Senfkörnern, schwarzem Pfeffer und geriebenem Meerrettich garnieren.

**Tipp:** Senfkörner bei schwacher Hitze rösten und noch heiß über den Salat geben. Käseliebhaber können das Rezept auch mit etwas Bergkäse ergänzen.

In Zusammenarbeit mit

**FORUM-C**  **LINAIRE**  
*Gerhard Volk* **KOCHSCHULE**  
**GRILLSCHULE**

Schwarzwaldhof  
Fleisch und Wurstwaren GmbH  
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg  
Telefon: +49 7702 - 531-0  
Mail: [info@schwarzwaldhof.de](mailto:info@schwarzwaldhof.de)

