



Roter Hahn

HAUPTSPEISE

Saures Rindfleisch

Vor allem im Sommer ist das in dünne Scheiben geschnittene Rindfleisch ein äußerst bekömmliches Gericht.



Zutaten

4 PERSONEN	180 MIN.
1 kg	Rindfleisch (Schulter)
1/2	Zwiebel
50 g	Sellerieknolle
1	Karotte
1/2	Lauch
4	Pfefferkörner
	Salz
1 kg	Kartoffel
1	Zwiebel, in Ringe geschnitten
50 ml	Rotweinessig
20 ml	Olivöl

www.roterhahn.it

Zubereitung - Saures Rindfleisch

1. Das Rindfleisch in kochendes Wasser geben und ca. 2 Stunden kochen lassen.
2. Die Zwiebel, den Sellerie, die Karotte und den Lauch in Stücke schneiden und gemeinsam mit den Pfefferkörnern dazu geben. Die Suppe gut salzen und ca. 45 min weiterkochen.
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, vierteln und separat in reichlich Salzwasser ca. 30 min kochen.
4. Das gegarte Fleisch aus der Suppe nehmen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Salzkartoffeln aufs Teller geben.
5. Das Fleisch mit den Zwiebelringen belegen und mit Essig und Öl verfeinern.

Gutes Gelingen wünscht



Elisabeth Kompatscher

Bäuerin vom Roter Hahn Buschenschank
FRONTHOF IN VÖLS AM SCHLERN

AUS DER BAUERNKÜCHE

Ein Rezept vom ... Fronthof



Fronthof

Kompatscher Markus | Völs am Schlern (Dolomiten)

Ab-Hof-Verkauf

Qualitätsprodukte

- Wein

DETAILS