

# Asiatischer Rindfleischsalat

mit Sesam und Sprossen



● Rind

⌚ ca. 40 min

○○○ einfach



Personen: 4 · Zubereitung: 20 min · Gesamtdauer: 40 min

Schwierigkeit: einfach · **Teilstück: Restln von gekochtem Rindfleisch**

## Zutaten

### Rindfleischsalat

- 600 g ehrlich.tirol Siedefleisch-Restln
- 200 g bunter Salatmix
- 4 Radieschen
- 1 EL Sprossen (z.B. Radieschensprossen)
- ½ TL weißer Sesam
- ½ TL schwarzer Sesam
- ½ TL Maldon-Salzflöcken

### Marinade

- 2 cm frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- ½ TL rote Beeren
- 3 EL Limettensaft
- 1 EL Ahornsirup
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL geröstetes Sesamöl
- 2 EL Sojasauce
  
- Salz & Pfeffer



## **ZUBEREITUNG**

**01.** Das gekochte Rindfleisch in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Schneidemaschine, ansonsten mit einem sehr scharfen Messer.

**02.** Salat waschen und trockenschleudern. Radieschen waschen und in dünne Scheiben hobeln, Sprossen abschneiden, waschen und trocknen. Die Fleischscheiben locker auf Tellern verteilen, Salat, Radieschen und Sprossen darauf anrichten.

**03.** Für die Marinade den Ingwer schälen, reiben und faserige Stückchen entfernen. Knoblauch schälen und klein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen.

**04.** Beide Sesamsorten in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten, bis sie zu duften beginnen.

**05.** Die Marinade über das Fleisch und die Salatgarnitur träufeln. Mit Sesamsamen und Salzflocken bestreuen.

## **TIPP**

Als Variante kann der Rindfleischsalat auch lauwarm verspeist werden. Dazu das Fleisch nach dem Aufschneiden 3 Minuten in heiße, aber nicht kochende Rindsuppe einlegen.



**HAT´S GESCHMECKT?**



Teile dein Lieblingsrezept auf  
[facebook.com/ehrlich.tirol](https://facebook.com/ehrlich.tirol) oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

**#ehrlichtirol**

Weiter Rezepte findest du unter [www.ehrlich.tirol/rezepte](http://www.ehrlich.tirol/rezepte)

