

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 oder [Instagram/ehrlich.tirol](https://instagram/ehrlich.tirol)

#ehrlichtirol

Weiter Rezepte findest du unter www.ehrlich.tirol/rezepte

