Artikel vom 18.08.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 23:55 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kartoffel-rindfleisch-salat

Kartoffel-Rindfleisch-Salat



Zutaten (für 4 bis 6 Personen):

1 kg Pellkartoffeln vom Vortag,

500 g Rindfleisch,

1 Bund Suppengemüse,

2 Zwiebeln,

Pfefferkörner,

Salz,

250 g Gewürzgurken,

½ Bund Schnittlauch,

Kirschtomaten zum Garnieren.

Mayonnaise:

250 ml Öl,

1 Ei,

2 TL Senf,

1 Knoblauchzehe,

Salz,

Pfeffer.

Zubereitung:

Rindfleisch in einen Topf geben, mit 1 bis 1,5 l Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Zwiebeln halbieren, Alufolie in eine Pfanne legen und halbierten Zwiebeln daraufsetzen und schwarz anbraten, dann zum Fleisch geben. Suppengemüse schälen und klein schneiden und zum Fleisch geben. Salz und Pfefferkörner dazugeben und das Fleisch 2 bis 3 Stunden köcheln lassen, herausnehmen, abkühlen und in mundgerechte Würfel schneiden. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben, etwas Gurkensud dazu geben.

Für die Mayonnaise alle Zutaten – sie sollten dieselbe Temperatur haben, damit die Masse nicht gerinnt – in einen hohen Mixbecher geben. Den Pürierstab auf dem Becherboden aufsetzen und auf höchster Stufe ganz langsam von unten nach oben ziehen, bis die Mayonnaise eine homogene Masse wird. Mayonnaise unter den Salat rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden, Kirschtomaten vierteln und den Kartoffel-Rindfleisch-Salat damit garnieren.

Nadine Hörster