Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Sommerlicher Rostbratensalat mit Zwiebeln und eingelegten Gurken

Zutaten:

Für 4 Personen:

- 600 g Roastbeef (3 Scheiben)
- 150 g eingelegte Gurken (z.B. Essiggurken oder Honiggurken)
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 rote Zwiebeln
- 3-4 Minzeblätter, etwas Schnittlauch und Petersilie
- 2 EL Essig und etwas Essiggurkenmarinade
- 7 EL Öl
- 1 TL Senf, mittelscharf
- Extra-Senf für das Marinieren der Steaks
- Salz und Pfeffer
- Wer möchte: ein paar Rosinen, die mit heißem Wasser übergossen wurden
- Zum Servieren: Salatblätter, Karottenraspel

Zubereitung

Essig, Essiggurkenwasser, Öl, Minzeblätter, Senf, Salz und Pfeffer mixen.

Das Fleisch rundum mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne auf allen Seiten anbraten ca. 4-5 Minuten rosa braten.
Nun das Roastbeef in Streifen schneiden und in der Marinade abkühlen lassen.
Die Gurken in Streifen und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die eingeweichten Rosinen (wer möchte!) sieben und alles ebenfalls in die Marinade geben. Alles gut vermischen.

Den Salat auf Salatblätter anrichten und mit Kräutern und Karottenraspeln bestreuen.

Dazu schmeckt kräftiges Holzofenbrot.