



Teufelssalat

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein pikant - scharfer Rindfleischsalat

Zutaten

- 600 g gekochtes Rindfleisch
- 2 - 3 Tomaten in 2 cm großen Würfeln
- 100 g blanchierte "Bobby Böhnchen", geputzt, gefädelt, blanchiert
- 80 g weiße Champignons in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Je 40 g Roter, grüner und gelber Paprika in dünnen Streifen
- 2 kleine Gewürzgurke in Streifen
- 3 El weißer Balsamico
- 2 El Gewürzketsup
- 2 El Rapsöl,
- 2 Cl Cognac oder Weinbrand
- 3 - 4 El frische Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Kerbel, Salz, Pfeffer, gemahler Chili oder Cayenne nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das kalte Rindfleisch erst in Scheiben / oder Blätter schneiden. (1,5 x 1,5 cm)

Schritt2

Die Zwiebel, die rohen Champignonscheiben und die die „bissfest“ blanchierte grüne Böhnchen, sowie Gewürzgurken und die Tomate concassée dazu geben..

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer, Balsamico, einigen Tropfen Tabasco oder gemahlenem Chili nach Geschmack würzen, anmachen..

Schritt4

Mit Knoblauchsatz, etwas Cognac / Weinbrand, Ketsup und Traubenkernöl kräftig vollenden, etwas durchziehen lassen.

Rezeptart: Salatrezepte **Tags:** einfach, feurig, pikant, schmackig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/teufelssalat/>