



Kaltes Rindfleisch „Vinaigrette“

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '145', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Ein köstlich, zünftiges Sommergericht

Zutaten

- 800 g mageres Rindfleisch
- (Aus der Keule, oder Tafelspitz bevorzugt)
- 1 Bund Suppengrün
- Aus Sellerie, Porrée, Möhre, Petersilienwurzel der Petersilienstängel
- 1 gebrannte Zwiebel,
- Für die Vinaigrette:
- Etwas Rinderfond
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Gewürzgurke, fein gewürfelt
- 1 Möhre, fein gewürfelt
- 1 vollreife, feste Tomaten in Würfeln
- 1 gekochtes Ei in Würfeln
- 1 gehäufte Tl Senf
- 3 - 4 El heller Balsamico
- 2 El gehackte krause Petersilie
- 2 El gehackter Schnittlauch
- 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- Für die Speckbratkartoffeln:
- 500 - 600 g kleine, gekochte Mäuschenkartoffeln / Drillinge
- 50 - 60 g magerer, gewürfelter Speck
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- Etwas Butterschmalz zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Rindfleisch waschen und für 1 - 2 min. in kochendes Salzwasser geben, blanchieren. herausnehmen und kurz kalt abspülen.

Schritt3

Das Salzwasser erneut aufsetzen und das Fleisch nach dem Aufkochen dazu geben. Die Platte zurückschalten, das Suppengrün und die gebrannte Zwiebel dazu geben.

Schritt4

Mit 1 Lorbeerblatt 2 - 3 Nelkenköpfen und einigen gestoßenen Pfefferkörnern würzen; alles leise für ca. 1 1/2 - 2 Stunden "simmern " lassen. Die Brühe zwischendurch abschäumen, das Fleisch gut weich kochen, in der Brühe auskühlen lassen.

Schritt5

Die "Vinaigrette ":

Schritt6

Etwas von der Rinderbrühe, Salz, Pfeffer, Senf, etwas Zucker, Balsamico und Olivenöl zu einen schmackhaften, kräftigen Dressing rühren. (das Fleisch nimmt sehr viel auf)

Schritt7

Kleine Würfel von Gewürzgurke, Zwiebel, Tomaten, dem hart gekochtem Ei und den Kräutern dazu geben, herzhaft nachschmecken.

Schritt8

Die leckeren, krossen Speckbratkartoffeln:

Schritt9

Die "Mäuschenkartoffeln" mit Salz und etwas Kümmel nicht ganz fertig kochen, (10 min) pellen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Schritt10

In heißes Butterschmalz geben und zunächst erst einmal gut von einer Seite anbraten, nur 1 mal wenden, Farbe nehmen lassen. Zuerst .Speck und zeitversetzt Zwiebeln dazu geben, 4 - 5 min.knusprig kross weiter braten.

Schritt11

Vor dem Servieren, Schnittlauch oder gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Das ausgekühlte Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in der "Vinaigrette - Flüssigkeit" einlegen, etwas durchziehen lassen.

Schritt15

Die "Auflage " darüber verteilen, dazu die heißen, krossen Speckbratkartoffeln direkt aus der Pfanne,

Schritt16

Gern ergänze ich mit reichlich frischen Saisonsalaten.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** drillinge, einfach, gut vorzubereiten, schnell, speckbratkartoffeln, vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaltes-rindfleisch-vinaigrette/>