



## Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 18.06.2025

### Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln und Schnittlauch-Dip

Für 4 Personen

#### Zutaten

500 g Rinderbrust, gegart oder Tafelspitz  
2 Paprikaschoten, rot  
1 Zwiebel, rot  
0,5 Bund Petersilie  
6 Essiggurken, inkl. 2-3 EL Essigsud  
4 EL Balsamessig, hell  
2 TL Senf  
etwas Honig  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
5 EL Raps- oder Olivenöl

#### Für die Bratkartoffeln

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend oder festkochend  
6 EL Butterschmalz, ca.  
2 Lauchzwiebeln  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

#### Für den Dip

1 Bund Schnittlauch  
0,5 Bund Petersilie  
1 Biozitrone  
1 Pck. Frischkäse, körnig, 200 g  
200 g Sauerrahm  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Honig

#### Zubereitung

1. **Für die Bratkartoffeln** am Vorabend oder mindestens 3-4 Stunden vorher, Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser ca. 15-20 Minuten knapp gar kochen.
2. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, die Schalen abziehen und die Kartoffeln abkühlen lassen.
3. **Für den Fleischsalat** Paprika halbieren, entkernen. Paprikahälften mit Öl bestreichen. Paprika mit der Hautseite noch oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.
4. Paprika im Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 15 Minuten backen, bis die Schale dunkel wird und Blasen wirft.
5. Paprika herausnehmen, auf einen Teller legen, abdecken und etwa 10 Minuten ruhen lassen.
6. **Für den Dip** Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trockenschütteln. Kräuter fein schneiden. Zitrone abbrausen, trockenreiben. Etwas Schale dünn reiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen
7. Körnigen Frischkäse, Sauerrahm, Kräuter, Zitronensaft und -schale verrühren. Mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Honig verrühren. Abdecken und bis zum Servieren kaltstellen.
8. **Für den Fleischsalat**, die Paprikahälften häuten. Paprikafruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls fein schneiden (nach Belieben mit heißem Wasser überbrühen und abtropfen lassen). Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Essiggurken kleinschneiden. Rindfleisch ebenfalls fein schneiden.



9. Essig, Essigsud, Senf, Honig, Salz, Pfeffer und Öl in einer großen Schüssel verrühren.

Vorbereitete Zutaten zugeben und vorsichtig mischen. Den Salat abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.

10. **Für die Bratkartoffeln** Kartoffeln in 1-2 mm dicke Scheiben schneiden.

11. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen (evtl. Die Kartoffeln in zwei Pfannen braten). Kartoffeln darin von allen Seiten ca. 8-10 Minuten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

12. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen, fein schneiden. Lauchzwiebeln nach ca. 5 Minuten zu den Kartoffeln geben und mitbraten.

13. Frischkäse-Sauerrahm-Dip erneut abschmecken. Mit Fleischsalat und Bratkartoffeln anrichten und servieren.