



**Kochen  
mit Globus**

**Rindfleischsalat  
mit knusprigen Bratkartoffeln**





## Zutaten:

1 kg gekochte Rinderbrust  
500 g festkochende Kartoffeln  
1 Bund Suppengrün  
1 große Zwiebel  
2 Nelken  
6 Wachholderbeeren

6–8 Essiggurken  
4 gekochte Eier  
1–2 TL mittelscharfer Senf  
1–2 EL Salatöl  
Essig (z. B. Melfor), Salz,  
Pfeffer, Brühe vom gekochten  
Rindfleisch, Gurkenwasser

*Dazu passt:  
ein kühles Bier*

 4 Personen

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad

Schauen Sie das  
passende Zubereitungs-  
video auf YouTube an!

[www.youtube.de/Globus](http://www.youtube.de/Globus)

## Zubereitung:

Zuerst die Rinderbrust mit einem Bund Suppengrün, der Zwiebel, den Nelken und den Wachholderbeeren kochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgekühlte Rinderbrust in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Die Eier pellen und das Eiweiß klein würfeln, das Eigelb mit der Gabel zerdrücken. Die Gurken auf dem Gurkenhobel zerkleinern und die gekochte Zwiebel klein würfeln. Alle Zutaten zu dem Rindfleisch geben, mit etwas Brühe, Gurkenwasser, Essig, Senf und Öl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat im Kühlschrank gut durchziehen lassen und gegebenenfalls nachwürzen. Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen, abgießen und kalt abspülen. Anschließend in Scheiben schneiden und mit etwas Öl in einer heißen Pfanne kross braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Rindfleischsalat servieren.

