

Salat de Boeuf

Zutaten



2 kg Suppenfleisch:
Rinderbeinscheibe, Ochsenchwanz,
Hüftschwanzstück...
1 Zwiebel
1 Lauchstange
2 Zehen Knoblauch
2 Petersilienwurzeln
¼ Sellerieknolle
3 Karotten
1 TL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter

Fertigstellen:

100 g Cornichons
200 g Mayonnaise
200 g Kartoffelwürfel gekocht
1 kleine Dose Erbsen
Zucker, Pfeffer, Salz.

Zubereitung

Aus den Zutaten eine [Rindsuppe](#)¹ kochen. Wenn alles etwas abgekühlt ist, wird das Fleisch, die Petersilien- und Selleriewurzel die sauren Gurken und gekochte Kartoffeln in kleine Würfel geschnitten. Alles zusammen mit den Erbsen und der Mayonnaise gut mischen, mit etwas Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt servieren.

(1) _____ Rezept sh. in diesem Verzeichnis unter „Rindsuppe“ _____

Sie Suppe kann alternativ mit Gelatine
zu Sülze bzw. Aspik verarbeitet werden.
Anschließend wahlweise dekorieren und gestalten

