



Rindfleisch-Imbiss

Anleitung

Rindfleisch und Äpfel würfelig schneiden, Sauerrahm, Gewürze, Preiselbeeren und Zitronensaft vermischen, über das Fleisch geben und gut vermengen. Den Imbiss mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Am Besten mit einer Scheibe Schwarzbrot servieren!

Benötigte Zutaten

700 g	Rindfleisch gekocht (Hüferl, Streifen, Brustkern oder Hals)
2	Äpfel (säuerlich)
1 Becher	Premium Sauerrahm
3 EL	Preiselbeermarmelade
	Salz, Pfeffer
	Saft einer Zitrone