



”Rindfleisch aus Rheinland-Pfalz”

Arbeitsgemeinschaft der Land-Frauenverbände Rheinland-Pfalz



Mein liebstes Rindfleischgericht

Katersalat

(8 - 10 Portionen)

750 g gekochtes Rindfleisch
3 Portionen Matjes-Heringe
(á ca. 200 g)
2 - 3 Äpfel
1 kl. Glas Gewürzgurken
3 Gläser Rote Bete
(á ca. 500 g)
12 Walnüsse

Alle Zutaten würfeln,
abtropfen lassen, würfeln,
in kleine Würfel schneiden,

grob hacken.

Mayonnaise

1 Eigelb
Salz
1 TL Senf
1 TL Essig
eine Prise Zucker
1/8 l Öl

Alles verrühren.

langsam zugießen und unterrühren bis die
Masse steif ist, anschließend alles mitein-
ander mischen.



Einsenderin:

Marita Müller, Polch

Tip der Einsenderin:

Als Beilage schmecken dunkles Brot oder
Bratkartoffeln.

Dazu empfiehlt der Winzermeister:

Einen leichten Müller-Thurgau Qualitätswein
(trocken oder halbtrocken).