

## PELZMANN RINDFLEISCH

Gekochtes, mageres Rindfleisch  
2 rote Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
2 rote Äpfel  
1 Stange Lauch  
Pelzmann Kürbiskernöl  
2 cl Calvados  
3 EL naturtrüber Apfelsaft  
1/16 l Pelzmann Steirischer Apfelessig  
aus Natursaft  
einige Blätter Bummerlsalat



---

Rindfleisch in sehr feine Scheiben schneiden, Äpfel und rote Zwiebeln in dünne Spalten und Lauch in dünne Ringe schneiden, vermischen.

In Salatblättern anrichten und mit reichlich Pelzmann Kürbiskernöl verfeinern, sowie mit Calvados, Apfelsaft, Pelzmann Apfelessig aus Natursaft, Salz und Pfeffer marinieren.