

# JURADISTL weiderind

REZEPT #03

Fleischsalat vom  
Juradistl-Weiderind



## Juradistl-Weiderind | Rezept #03

Rezept von: Staatliches Berufliches Schulzentrum Regensburger Land  
Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung, Plattlinger Str. 24, 93055 Regensburg

---

# Fleischsalat vom Weiderind

Zutaten:

- 300 g gekochtes Fleisch vom Juradistl-Weiderind (Schulter, Hüfte)
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Apfel
- 3 Gewürzgurken
- 1 rote Zwiebel
- je 2 EL Salz, Essig, Essiggurkenwasser, Paprika und Cayennepfeffer
- Petersilie

Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden. Die Paprikaschoten, den Apfel und die Gewürzgurken würfeln. Die Zwiebel in Ringe schneiden. Aus Salz, Essig, Essiggurkenwasser, Paprika und Cayennepfeffer eine Marinade herstellen und den Salat damit anmachen.

30 Minuten ziehen lassen und mit gehackter Petersilie bestreuen.



---

Mit den Juradistl-Rezepten möchten wir Ihnen Lust auf das Kochen mit hochwertigem Rindfleisch machen. Juradistl-Weiderind ist Bestandteil eines der größten Biodiversitäts-Projekte in Bayern und steht für Naturschutz und Artenvielfalt im Oberpfälzer Jura. Landschaftspflegeverbände, Naturschutzbehörden, Kommunen und viele andere arbeiten über Landkreisgrenzen hinweg zusammen. Mit dem Juradistl-Weiderind erhalten wir artenreiches Grünland, das immer seltener wird und eröffnen unserer heimischen Landwirtschaft zusätzliche Chancen. Mehr Infos zum Projekt, zu den Juradistl-Qualitätskriterien und weitere feine Rezepte unter

## [www.juradistl.de](http://www.juradistl.de)

Herausgeber: Landschaftspflegeverbände Amberg-Sulzbach, Neumarkt i.d.OPf., Regensburg und Schwandorf  
Unterstützt & gefördert von: Regierung der Oberpfalz | Bayer. Staatsministerium für Umwelt u. Verbraucherschutz