

Rheinischer Weihnachtssalat

4	Matjesfilets	1 EL	Kapern
125 ml	Milch	50 gr	Walnusskerne
250 ml	Wasser	125 ml	sauer Sahne
200 gr	Rindfleisch	50 gr	Majonäse
750 ml	Wasser	1 EL	Essig oder Rote Beete - Wasser
	Salz		Zucker
1 Bund	Suppengrün		Salz
250 gr	Pellkartoffeln		weißer Pfeffer
2	säuerliche Äpfel	2	hartgekochte Eier
1	Zwiebel	1 Bund	Schnittlauch

1. Die **Matjesfilets** abspülen und über Nacht in **Milch** und **Wasser** wässern.

2. Das **Rindfleisch** abspülen und mit **Wasser**, **Salz** und dem **Suppengrün** zugedeckt etwa eine Stunde weich kochen und auf einem Teller abkühlen lassen.

3. Die **Pellkartoffeln** und die **Äpfel** schälen und mit den abgetropften **Rote Beete**, den **Gewürzgurken** und dem kalten Fleisch in kleine Würfelchen schneiden.

4. Die **Zwiebel** fein hacken, die **Kapern** und die **Matjesfilets** abtropfen und fein würfeln.

5. Die **Walnusskerne** grob hacken.

6. Alle Zutaten zusammen geben und gut vermischen.

7. Für die Marinade die **sauer Sahne**, die **Majonäse** und den **Essig** vermischen und mit **Zucker**, **Salz** und viel **weißem Pfeffer** ab-

schmecken. Tipp für die Augensensiblen: Gibt man statt des Essigs die Rote Beete-Marinade dazu, wird die Farbe des Salats intensiver!

8. Die **Marinade** über den Salat gießen, unterheben und das Ganze mindestens eine Stunde im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

9. Für die Dekoration die **hartgekochten Eier** achteln und den Rand der Schüssel damit verzieren. Der **gehackte Schnittlauch** kommt in die Mitte: Lecker und farbenfroh – weiß-gelb, rot und grün.

Der Weihnachtssalat ist während der Feiertage ein willkommenes Gegengewicht zu den süßen Sachen, kann mit Brot eine ganze Mahlzeit ersetzen und – laut Oma ist vertreibt er auch unbetene Kater am Neujahrs-morgen. Aber Vorsicht: Das funktioniert nur, wenn man/frau die gehörige Portion Fett, die im Salat versteckt ist, schon verträgt.

