



## Steirischer Fleischsalat mit Geselchtem

Geselchtes, das ist gepökeltes und geräuchertes Fleisch, z.B. Rollschinkli, Speck oder, wie in diesem Rezept, Schüfeli (Schweinsschulter). Für den Salat muss es bereits gekocht sein, das ist ideal um Resten zu verwerten und daraus ein leckeres Gericht zu kreieren. Dazu passen Zwiebel (reichlich), Peperoni, Essiggurken, Petersilie und auch eine milde Wurst, wie die Lyoner. Da nimmt man, was eben vorrätig ist. In einen steirischen Salat gehört natürlich Kürbiskernöl, das schwarze Gold der Steiermark. Aber Vorsicht, besonders die besten Qualitäten sind von einem intensiven, nussigen Aroma, manchmal fast zuviel, mit etwas Sonnenblumenöl als Ergänzung, kann eine gute und delikate Balance erreicht werden.

### Zutaten (pro Portion)

100g Schüfeli gekocht  
80g Lyonerwurst  
60g Zwiebel  
60g rote Peperoni  
2 Essiggurken  
1 handvoll glatte Petersilie

1 Tomate

### Sauce:

2El Kürbiskernöl  
2El Sonnenblumenöl  
2El weisser Balsamico  
1Tl Dijon-Senf  
1 kleinere Knoblauchzehe (gepresst)  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten für die Sauce gut vermischen, das Verhältnis der beiden Öle ach persönlichem Geschmack dosieren.

Vom Schüfeli 3-4mm dicke Scheiben abschneiden und zu mundgerechten Plätzchen schneiden. Lyoner zu ca. 5mm dicken Scheiben, dann und zu Streifen schneiden. Beides zusammen mit der Sauce vermischen.

Zwiebel längs halbieren und quer zu dünnen Scheiben schneiden. Peperoni zu kurzen schmalen Streifen schneiden. Essiggurken längs halbieren und zu dünnen Halbmonden scheineln. Petersilie grob hacken. Etwas Zwiebel und Peperoni zur Dekoration beiseite legen. Den Rest mit dem Fleisch vermischen. Salat ca. 1 Stunde ziehen lassen.

Salat anrichten und mit Tomatenschnitzen, Zwiebel- und Peperonistreifen garnieren.





