



## HIRSCHFLEISCHSALAT IM GLAS IDEAL FÜR VIELE GÄSTE



**Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 10 Minuten**



### **Zutaten für 16 Gläschen:**

300 g gegarter Hirschbraten, 8 kleine Gewürzgurken,  
1 säuerlicher Apfel, 16 Kirschtomaten, 2 EL Weißweinessig,  
1 TL Senf, 2 EL Rapsöl, Salz u. Pfeffer, 16 Feldsalatröschen.



### **Zubereitung:**

1. Den gegarten Hirschbraten (kalt) erst in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden. Gewürzgurken in feine Würfel schneiden. Apfel waschen, vierteln, entkernen und ebenfalls fein würfeln. Kirschtomaten waschen und vierteln.
2. Alles in einer Schüssel mit Essig, Senf und Öl mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben noch etwas Sud der Gewürzgurken zugeben.
3. Feldsalat vorsichtig putzen, sodass die Röschen nicht auseinanderfallen, dann waschen und behutsam trocken schleudern. Den Salat in kleine Gläschen geben und mit Feldsalatröschen krönen.

