

# ZIRBE BIO

## SAURES RINDFLEISCH MIT ZIRBENBALSAM UND KÜRBISKERNÖL

### Zutaten für 4 Personen:

- 500g gekochtes, mageres Rindfleisch
- 8 kleine Zwiebeln
- 8 Essiggurken
- 4 hartgekochte Eier
- etwas Schnittlauch zum Garnieren

### Marinade:

- Walcher Balsam Tyrolensis Zirbe Bio
- etwas Rohrzucker, Salz und Wasser
- etwas Kernöl

### Zubereitung:

Gekochtes, kaltes Rindfleisch dünnblättrig schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und ebenfalls dünnblättrig schneiden (etwas für die Garnitur aufheben). Anschließend auch die Gurken fein aufschneiden. Aus dem Balsam Tyrolensis Zirbe, dem Rohrzucker, Salz und Wasser eine Marinade zubereiten. Alle Zutaten gut vermischen, das geschnittene Rindfleisch mit der Marinade übergießen und etwas ruhen lassen. Die gekochten Eier schälen und halbieren. Die Rindfleischscheiben auf einem Teller anrichten, mit den hartgekochten Eiern und dem Schnittlauch garnieren und Kernöl darüberträufeln. Dazu Schwarzbrot reichen.



# CIRMOLO BIO

## MANZO AL PROFUMO DI CIRMOLO CON OLIO DI SEMI DI ZUCCA

### Ingredienti per 4 persone:

- 500g di manzo magro, cotto
- 8 cipolle piccole
- 8 cetriolini sottaceto
- 4 uova sode
- un pó di erba cipollina per decorare il piatto

### Marinata:

- Balsam Tyrolensis al Cirmolo Bio Walcher
- un pó di zucchero di canna, sale ed acqua
- un pó di olio di semi di zucca

### Preparazione:

Tagliare il manzo cotto raffreddato a fette sottili. Pulire e dimezzare la cipolla, affettarla finemente (conservarne un pó per guarnire il piatto alla fine della preparazione). Affettare finemente anche i cetriolini. Preparare una marinata con il Balsam Tyrolensis al Cirmolo Bio, lo zucchero di canna, sale ed acqua. Mescolare bene tutti gli ingredienti, versare la marinata sulle fettine di manzo e lasciar riposare tutto per un pó. Sbucciare le uova sode e tagliarle a metà. Disporre le fettine di manzo su un piatto, guarnire con le uova sode tagliate a metà e l'erba cipollina e condire a piacimento con l'olio di semi di zucca. Servire con del pane nero integrale.

