



Ludwigshafener Leibgerichte

An heißen Tagen schmeckt ein frischer, würziger Rindfleischsalat am besten, findet Thomas Schulte-Hobein. Hier verrät der Betreiber des Hemshöfer Kult-Wirtshauses „Maffenbeier“ sein Lieblingsrezept.



Thomas Schulte-Hobein

Chef des „Maffenbeier“



Rindfleischsalat

„Dieser leckere Rindfleischsalat war eine Spezialität meiner Großmutter, die ihr Rezept an meine Mutter weitergegeben hat. Ich finde es einfach perfekt als Sommergericht.“

Das wird gebraucht (4 Personen)

1 kg Rinderbrust, 1 Karotte, 1 Knolle Sellerie, 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 3 Lorbeerblätter, 2 Nelken, 3 Paprikaschoten (rot, grün, gelb), 2 große Zwiebeln, 10 Essiggurken, Cayennepfeffer, 1 Esslöffel Senf, Rinderbrühe, Salz, Öl, Essig

So gehts

Die Rinderbrust in einem großen Topf mit kaltem Wasser abdecken, Karotten,

Sellerie, Lauch und Zwiebeln grob zerkleinern und dazu geben. Mit Lorbeer, Nelken und Salz würzen und 2 Stunden lang kochen. Danach abkühlen lassen und die Brühe durch ein Sieb abseihen. Rinderbrust, Paprika, Zwiebeln und Essiggurken in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten vermischen und mit Senf, der Rinderbrühe, Salz, Cayennepfeffer, Essig und Öl abschmecken. 2 Stunden ziehen lassen und eventuell nochmals abschmecken.

TIPP

„Zum Rindfleischsalat schmecken mir goldbraun gebratene Bratkartoffeln und ein frisches Kellerbier der Brauerei Mayer aus Oggersheim.“

Im zarten Alter von drei Jahren zog Thomas Schulte-Hobein mit seiner Familie von Darmstadt nach Ludwigshafen. Klar, dass der 59-jährige Friesenheimer längst ein bekennender Pfälzer, Liebhaber Pfälzer Weine und Fan des 1. FCK ist. Viele Jahre wohnte er im Hemshof, wo er 1992 den „Maffenbeier“ übernahm. Das mit über 130 Jahren älteste Restaurant Ludwigshafens hat Kultstatus weit über die Stadtgrenzen hinaus. Im Sommer lockt der lauschige Biergarten mit rund 200 Plätzen, im Winter sitzt man gemütlich im urigen Schankraum.