

Rindfleisch Tartar

Rezept für 4 Personen

Zutaten

400gr Rindsfilet oder Rindshuft gut pariert
40gr Essiggurken
40gr Zwiebeln
20gr Kapern
2 Eigelb
1 Espresso Löffel Paprikapulver
60gr Ketchup
10gr Senf mild oder scharf
20gr Schnittlauch
Cognac, Tabasco, Zitronensaft, Salz
Toastbrot

Zubereitung

Rindfleisch fein hacken
Essiggurken, Zwiebeln, Kapern fein hacken
Eigelb, Ketchup, Senf und Paprika miteinander verrühren, die gehackten Essiggurken, Kapern und Zwiebeln begeben und mitverarbeiten.
Frisch geschnittenen Schnittlauch begeben
Rindfleisch begeben und die ganze Masse miteinander mischen, mit Cognac, Tabasco, Zitronensaft und Salz abschmecken.
Das Tartar in Nocken formen und anrichten, mit frisch getoastetem Brot servieren.