

Tartar

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 15 Minuten } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
ganz frisches Rindfleisch (Filet, Roastbeef)	g	1000	1500
Eigelb	St	2	3
Petersilie Bund	St	1	2
Zitrone	St	1	1
zum Würzen:			
Cognac	EL	1	2
Cumberlandsauce	EL	2	3
Kapern	TL	4	6
Olivenöl	EL	1	2
Petersilie, gehackt	EL	4	6
Sardellenfilets	St	4	6
Senf, Dijon, scharf	TL	4	6
Tomatenketchup	EL	4	6
Worcestersauce	TL	1	1½
Zitronensaft	TL	1	1½
Zwiebel, gehackt	TL	4	6
Paprika, Pfeffer, Salz, Tabasco			

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch von Sehnen und Haut befreien und durchdrehen.
2. Zwiebeln sehr fein wiegen und anschließend mit der Gabel zerdrücken.
3. Kapern und Sardellenfilets fein wiegen und anschließend mit der Gabel sehr fein zerdrücken.
4. Petersilie fein hacken.
5. Eigelb mit Öl verrühren.
6. Cognac, Cumberlandsauce, Senf, Tomatenketchup, Worcestersauce, und Zitronensaft zugeben und gut verrühren.
7. Mit Paprika, Pfeffer, Salz und Tabasco abschmecken.
8. Fleisch gut mit der Sauce vermengen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Gratin dauphinois