

Beefsteak - Tartar mit Sherryzwiebeln

Fleisch - Rind

Vorbereitungszeit: 15 Minuten¹ } ½ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Beefsteakgehacktes	g	400	600
Zwiebeln	g	250	400
Butter	EL	1	1½
Sherry halbtrocken	ml	125	200
Salz und Pfeffer			
Nelken	St.	3	4
Eigelb	St.	1	2
Graubrotscheiben, groß	St.	4	6

VORBEREITEN:

1. Zwiebel in feine Ringe schneiden.

¹ Die Sherryzwiebeln können am Vortag zubereitet werden. Im Kühlschrank zugedeckt aufbewahren. Sherryzwiebeln schmecken warm und kalt.

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Sherry zugießen, salzen und Nelken zugeben.

Bei milder Hitze 15 Minuten ziehen lassen, bis alle Flüssigkeit verkocht ist.

2. Beefsteakgehacktes mit Pfeffer, Salz und Eigelb verrühren, abschmecken.
3. Brotscheiben mit Beefsteakgehacktes belegen und die Sherryzwiebeln darüber geben.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Bier, Beaujolais.
- * grüner Salat.

- ➔ **ALTERNATIVEN:** Die Sherryzwiebeln passen auch zu Putenbrust- oder Roastbeefbroten.