

Rinds Tatar (Beefsteak Tatar)

550g Rindshuft, fein gehackt
4 Eigelb

Tatarfleischsauce

30g Cornichons
30g Zwiebeln
30g Kapern
30g grüne Oliven
30g Gewürzgurke

Alle Zutaten fein hacken.

250g Tomatenketchup
2 EL Senf mild
3 EL Sonnenblumenöl

Ketchup und Senf mit den Zutaten vermischen und unter Rühren das Sonnenblumenöl beifügen.

Tabasco
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle

Gewürze zugeben, gut vermischen und je nach Wunsch abschmecken.

Fertigstellen

Fleisch, Eigelb und Tatarfleischsauce gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Baquette oder Toastbrot und Butter (z.B. gesalzene Butter mit Schnittlauchröllchen) dazu reichen.

steiertisch