



Feuriges Beef Tatar

Zutaten:

- 200 g Rindfleisch (roh)
- 100 g Zwiebel
- 80 g Essiggurkerl
- 20 g Kapern
- 10 g Sardellen
- 10 g Senf
- 200 g Ketchup
- 1 TL Sambal Oelek
- 2 TL Paprika
- 2 TL Worcester Sauce
- 60 g Tafelöl
- 6 g Salz

Zubereitung:

Fleisch, Zwiebel, Essiggurkerl, Kapern, Sardellen Brunoise (= kleine Würfel, 1-2 mm) schneiden. Danach Senf, Ketchup, Sambal Oelek, Paprika und Worcester Sauce dazugeben - würzen und zum Schluss mit dem Tafelöl aufmontieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!
Ihr Team vom Symposium Hotel-Restaurant Schachner