

Meine besten Fleischrezepte

Rindertatar



vinzenmurr

Rindertatar



Zutaten: 500 g Rindertatar, 2 kleine Zwiebeln, 4 Essiggurken, 1 EL Petersilie fein gehackt, 2 Eigelbe, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 cl Whiskey, 2 cl Gurkenwasser von den Essiggurken, 1 Spritzer Tabasco, 10 g Salz, ½ TL Paprikapulver edelsüß, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln und Essiggurken in sehr kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit dem frischen Rindertatar in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Whiskey, Gurkenwasser, Tabasco, Salz, Paprika und Pfeffer pikant würzen. Fertiges Tartar in eine geeignete Form geben, dann auf Teller stürzen. Zur Deko etwas gehackte Zwiebel und Petersilie mischen und damit bestreuen.

Tipp vom Metzger: Am besten mit geröstetem Bauernbrot oder Weißbrot und einem kühlen Bier servieren. Wer kein rohes Ei verarbeiten möchte, kann es durch Olivenöl ersetzen. Ganz nach Ihrem Geschmack können Sie auch einzelne Zutaten weglassen oder austauschen. Probieren Sie doch einmal eine italienische Variante mit Olivenöl, gehackten Oliven, Parmesansplittern, frischem Basilikum, Senf, Salz, Pfeffer und Balsamicoessig.

Dieses und viele andere Rezepte finden Sie in unserem Fleischkochbuch oder unter www.vinzenzmurr.de