Schnelles Beef Tatar

Raffinierte Vorspeisen müssen nicht aufwändig sein: Das Rezept für Schnelles Beef Tatar ist ganz leicht und im Handumdrehen zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

250 g	Rindslungenbraten
1 Stk.	Essiggurke
1 Stk.	Schalottenzwiebel
2 TL	Ketchup (scharf)
1 TL	Dijonsenf
1 TL	Petersilie
3 EL	natives Olivenöl extra
1 Stk.	Eidotter (nach Belieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für Schnelles Beef Tatar das Rindfleisch ganz fein hacken oder unmittelbar vor der Zubereitung durch den Fleischwolf drehen. Schalotte schälen und mit der Essiggurke fein

hacken. Petersilie waschen, trockenschwenken und ebenfalls fein hacken.

2. Mit einer Gabel das Fleisch mit Schalotten, Gurken, Senf, Ketchup, Petersilie und Olivenöl verrühren. Kräftig salzen und pfeffern. Nach Belieben rohes Eigelb unterrühren und nochmals abschmecken. Dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Wer es gerne schärfer mag, kann das Tatar noch mit Tabascosauce würzen. Am besten schmeckt Schnelles Beef Tatar zu knusprigem Toastbrot mit Butter.