

Beef Tartare

Das Beef Tartare ist eine Vorspeise für Feinschmecker. Damit das Rezept ein Erfolg wird, sollte man nur Rindfleisch bester Qualität verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

450 g	Rindfleisch (am besten Lungenbraten)
2 Stk.	Schalotten (Zwiebel alternativ)
2 Stk.	Essiggurken
2 TL	Dijonsenf
4 TL	Ketchup
1 Spritzer	Worcestershiresauce
2 TL	Petersilie (gehackt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Messerspitze	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für **Beef Tartare** immer ganz frisches Rindfleisch verwenden. Das Rindfleisch mit einem sehr scharfen Messer in ganz kleine Stücke teilen, so dass es beinahe faschiert ist.
2. Als nächsten Schritt Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Ebenso die Essiggurkerl fein hacken. Darauffolgend beides unter das feingehackte Rindfleisch mischen.
3. Die Petersilie hacken und das Tartare damit abschmecken. Mit den übrigen Zutaten (Dijonsenf, Ketchup, Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer und Paprikapulver) je nach Geschmack und Intensität würzen.
4. Klassisch serviert wird das Beef Tartar auf geröstetem Toastbrot.

Tipp

Wichtig: Da es sich bei Beef Tartare um rohes Fleisch handelt, immer frisch zubereiten und nie im Voraus.