

Beef Tatar vom Tiroler Grauvieh Almochs

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g gehacktes Rindsfilet
8 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 EL Senf
2 EL Ketchup
2 EL gehackte Petersilie
50 g Kapern
4 Essiggurken
1 Eigelb
2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl

Beef Tatar vom Tiroler Grauvieh Almochs

1. Das Beef Tatar
Als ersten Schritt die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Nun auch die Essiggurken und Kapern fein schneiden.

Das Rindsfilet mit Gemüse, Öl, Eigelb, Paprikapulver, Senf und Tomatenketchup in einer Schüssel gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie verfeinern.

Die Masse in kleine Laibchen formen und mit Toastbrot oder Weißbrot servieren.

TIPP: Für den besonderen Geschmack empfehlen wir das Beef Tatar neben Salz, Pfeffer und Petersilie auch mit einem Schuss Cognac zu verfeinern.