



# Beef Tartar

Rindfleisch (2x faschiert – Lungenbraten)

pro Person ca. 10 dag

1 kleiner Zwiebel fein gehackt ins Fleisch

1 Esslöffel Ketchup

1 Kaffeelöffel Senf (Estragon)

1 (gestrichener) Kaffeelöffel Paprikapulver

2-3 Prisen Salz

Pfeffer,

5-10 Stk. Kapern (je nach Fleischmenge),

Sardellenpaste (vorsichtig dosieren, damit die Paste nicht vorschmeckt,

3-5 Stk. (je nach Größe und der Fleischmenge) Gurkerl

ein Eigelb (pro 10 dag Fleisch)

Die Zutaten mit einer Gabel (wenn's schnell gehen muss kann man auch mit der Hand) durchmischen.

In der Mitte eine kleine Delle machen und ein Eigelb hineingeben und rundherum den feingehackten Zwiebel.

Dazu reicht man getoastetes Toastbrot. Wer will streich vorher noch Butter auf seinen Toast.

Guten Appetit