

Rindertartar

by Joscha Bastians



Diese Vorspeise ist ein leckerer Einstieg für einen schönen Grillabend.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Das Steak in Scheiben, dann in Streifen schneiden und diese dann klein hacken
2. Das Tatar mit etwas Öl durchmengen
3. Schalotten, Kapern und Schnittlauch möglichst fein hacken
4. Senf, Schalotten und Schnittlauch unterheben
5. Die Kapern zum Schluss hinzugeben
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Schüssel
- runder Metallring o.ä.

Zutaten: 4 Personen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Tatar:

Menge	Lebensmittel
320g	Rindersteak
20g	Senf
4g	Schalotten
4g	Kapern
3g	Schnittlauch
2g	Meersalz
1g	Frisch gemahlener Pfeffer