



# Alles rund um's Barbecue und Outdoor-Cooking

## Zutatenliste und Rezept zu: „Beef Tatar aus dem OHG“

### Zutaten:

- Ca. 250 g Filet vom Rind
- 1 TL Petersilie, fein gehackt
- 1 Eigelb
- 1 ½ TL körniger Senf
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL Kapern, gehackte
- 1 TL Essig (milder Rotweinessig)
- 3 Spritzer Worcestersoße
- 1 TL Schalotten fein gehackt
- 3. Spritzer Tabasco
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Gewürzgurke(n) (Cornichons), fein gehackte
- 2 Sardellenfilets, fein gehackt
- 2 Scheiben weißer Toast.



### Zubereitung:

In einer Schüssel die Zutaten Eigelb, Schalotten, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Kapern, Worcestersoße, Essig, Tabasco, Gewürzgurken, Sardellenfilets vermischen. Den Toast mit einem Dessertring ausstechen.

Die Toastscheiben im OHG auf beiden Seiten toasten.

Das Rinderfilet zuerst in Scheiben schneiden, dann fein hacken. Alternativ kann Tatar vom Metzger verwendet werden.

Das Fleisch zur Soße geben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In 2 Dessertringen je einer Scheibe Toast legen und das Tatar auf die 2 Portionen verteilen.

Die Ringe abnehmen und die „Törtchen“ im Oberhitze grill für einige Sekunden abflammen.

Auf einem Teller zusammen mit etwas frischem Blattsalat und Baguette anrichten.

Guten Appetit

QR-Code zum Video

