



## Tatar klassisch

4-6 Portionen

500 g Rinderfilet [Hüfte]

2 Eier

1-2 Rote Zwiebeln

6-8 Sardellenfilets in Salz [in Öl]

30g Kapern in Salz [in Lake]

2 cl Cognac

5-6 EL Sonnenblumenöl

Salz

Pfeffer

Worcestershiresauce

evtl. etwas Tabasco

Zwiebeln pellen und fein würfeln

Sardellen wässern und hacken

Kapern wässern und zwei Drittel davon hacken

Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden

Rindfleisch fein hacken oder wolfen. Eigelb, gehackte Kapern und Sardellen, Cognac und Sonnenblumenöl zugeben und alles gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Worcestershiresauce und evtl. Tabasco abschmecken. Mit den restlichen Kapern garnieren.