



Tatar klassisch

Man nehme für 4-6 Portionen

500 g Rinderfilet [Hüfte]
2 Eier
1 Rote Zwiebeln
3 Sardellenfilets in Salz [in Öl]
30g Kapern in Salz [in Lake]
2 cl Cognac oder Whisky
2 EL. Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
Worcestershiresauce
evtl. etwas Tabasco

- Zwiebel 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.