



# BIO-EICHWALDHOF- Selbst gemachtes Rindstatar

Zutaten für 2 Personen

- Plätzli à la minute (ca. 300g Fleisch)
  - 1 Zwiebel
  - 4 Essiggurken/Cornichons
  - 10 Kapern
  - Vollkornbrot oder -toast
  - Petersilie
  - Etwas Senf (1 EL)
  - weisser Balsamico (1 EL)
  - Olivenöl (1 EL)
  - Ein wenig Ketchup
  - Salz und Pfeffer
  - Nach Lust und Laune: Chili/Peperoncini
- Garnitur
- Kapern, Zwiebelringe nach Wunsch

## Zubereitung Tatar

kann alles in eine Schüssel gegeben werden:

1. Zwiebel fein hacken
  2. Essiggurken sehr fein in kleine Würfel schneiden (muss nicht perfekt sein)
  3. Wer es scharf mag: Chili oder Peperoncini fein schneiden
  4. Kapern fein hacken
  5. Plätzli längs in feine Streifen schneiden, anschliessend die Streifen fein runterschneiden, so dass sich kleine Würfel ergeben
  6. Petersilie ebenfalls dazu zupfen
- Nun besteht eine grobe Masse aus Fleisch und den Zutaten
7. Alles grob verrühren
  8. Zurück auf ein grosses Küchenbrett geben
  9. Die ganze Masse mit einem grossen Küchenmesser hacken, so wird eine Verbindung erstellt und alles wird feiner
  10. Zurück in die Schüssel geben
  11. 1 EL Olivenöl, 1 EL weisser Balsamico und 1 EL Senf hinzugeben
  12. Ganz wenig Ketchup und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken

Servieren

13. Tipp: auf in Olivenöl gebratenes dunkles Brot servieren

Kann als Hauptgang serviert werden oder als Apéro zum Angeben 😊

