



Beef Tartare aus dem Symposium Hotel Schachner

Beef Tartare für Hobby Köche? Ja, das geht. Unser Küchenchef im Hotel Schachner empfiehlt beste Qualität vom heimischen Rindfleisch zu nehmen und gut zu würzen.

Die Zutaten:

- 100 g fein gehacktes Rinderfilet
- 50 g Zwiebel
- 40 g Essiggurkerl
- 10 g Kapern
- 5 g Sardellen
- 25 g Senf
- 100 g Ketchup
- 1 Prise Chili
- 1 Prise Paprikapulver
- 1 Spritzer Worcestersauce
- 30 g Tafelöl
- Salz & Pfeffer

Die Zubereitung:

Zwiebel, Essiggurkerl, Kapern, Sardellen fein schneiden und vermengen.

Senf, Ketchup, Chili, Paprika und Worcestersauce dazugeben, würzen und mit dem Tafelöl verfeinern. Zum Schluss mit dem gehackten Rinderfilet vermengen und nochmals abschmecken.

Das Symposium Hotel Schachner wünscht Ihnen viel Spaß beim Nachkochen!