

Meine besten Fleischrezepte

RINDERTATAR



vinzenzmurr Qualitätsfleisch Bayerisches Rind

- Qualitätsfleisch Marke „Hofgut Schwaige“
- kontrollierte Aufzucht
- ausgesuchte bayerische Färsen oder Ochsen
- besondere Marmorierung, Geschmack und Zartheit



Rinderbauer Andreas Huber,
Ismaning bei München



Tipp vom Metzger

Am besten mit geröstetem Bauernbrot oder Weißbrot servieren. Wer kein rohes Ei verarbeiten möchte, kann es durch hochwertiges Olivenöl ersetzen. Ganz nach Ihrem Geschmack können Sie auch einzelne Zutaten weglassen oder austauschen. Probieren Sie doch einmal eine italienische Variante mit Olivenöl, gehackten Oliven, Parmesansplittern, frischem Basilikum, Senf, Salz, Pfeffer und Balsamicoessig.

Zutaten

500 g Rindertatar, 2 kleine Zwiebeln, 4 Essiggurken, 1 EL Petersilie fein gehackt, 2 rohe Eier oder 4 cl Olivenöl, 1 TL mittelscharfer Senf, 1 cl Whiskey, 2 cl Gurkenwasser von den Essiggurken, 1 Spritzer Tabasco, 10 g Salz, ½ TL Paprikapulver edelsüß, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezept

Zwiebeln und Essiggurken in sehr kleine Würfel schneiden. Alle Zutaten mit dem frischen Rindertatar in einer Schüssel miteinander vermengen und mit Whiskey, Gurkenwasser, Tabasco, Salz, Paprika und Pfeffer pikant würzen. Fertiges Tartar in eine geeignete Form geben, dann auf Teller stürzen. Zur Deko etwas gehackte Zwiebel und Petersilie mischen und damit bestreuen.

vinzenzmurr

Mehr Infos zum Fleisch und Rezept: www.vinzenzmurr.de



Waren Sie mit unserem Service zufrieden? Über eine Google Bewertung für die Filiale freuen wir uns sehr.