



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Beefsteak Tatar

Kalbsleberli mit Rösti

Apfestrudel mit Vanillesauce

Zutaten: **Zubereitung:**

Beefsteak Tatar

<p>320 g Rindfleisch Huft</p> <p>2 Stk Schalotten fein gewürfelt</p> <p>2 TL Kapern fein gewürfelt</p> <p>2 Stk Salzgurken fein gewürfelt</p> <p>2 Stk Sardellenfilet fein gehackt</p> <p>1 Stk Peperoncini klein, entkernt, fein gehackt</p> <p>1 EL Olivenöl</p> <p>2 TL Senf scharf</p> <p>2 EL Ketchup</p> <p>Cayenne Pfeffer wenig</p> <p>Worcestershiresauce einige Spritzer</p> <p>Tabasco einige Spritzer</p> <p>Salz, Pfeffer</p> <p>Cognac</p> <p>2 Stk Eigelb</p> <p>1 Stk Zwiebelringe, Kapern Deko</p>	<p>Das Rindfleisch möglichst kurz vor der Zubereitung vom Metzger hacken lassen; es muss ganz frisch sein. Das Fleisch in eine nicht zu kleine Schüssel geben.</p> <p>Die Schalotte schälen und zusammen mit den Kapern und dem Sardellenfilet sehr fein hacken. Mit dem Oel, dem Senf, dem Tabasco und Cayennepfeffer, der Worcestershiresauce, dem Pfeffer, dem Salz, dem Cognac und dem Eigelb gut verrühren.</p> <p>Diese Mischung portionenweise mit einer Gabel unter das gehackte Fleisch arbeiten. Zwei- bis dreimal die Würze überprüfen.</p> <p>Das Fleisch auf den Teller geben und mit Hilfe von zwei Gabeln zu einem grossen Beefsteak formen.</p> <p>Als Beilage serviert man Toast- oder Walliser Brot (dunkles Roggen-Vollkornbrot), Butter, Gewürzgurken, Essigzwiebelchen, Oliven und Zwiebelringe.</p> <p>Salatblatt als Garnitur oder macht was ihr wollt.</p>
---	--