

BEEF TARTAR VOM ALMOCHSEN

(für 4 Personen)

Zutaten

800 g Rinderfilet
4 Eidotter
70g Schalotten (leicht blanchiert)
25g Kapern
100g Essiggurken
6 Stk Sardellenfilet
15g Paprikapulver
4 EL Ketchup
1 EL Dijonsenf
2 Spritzer Tabasco
1 EL Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer, Cognac zum würzen

Zubereitung

Mit einem scharfen Messer feine Rinderfiletwürfel schneiden.
Alle anderen Zutaten fein hacken und mit Ketchup, Senf und Eidotter vermengen.
Erst im Anschluss mit den Rinderfiletwürfel vermengen.
Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Cognac abschmecken.

GUTES GELINGEN

Familie Achhorner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

