

## Tatar vom Rind

### FÜR 2 PORTIONEN

#### Zutaten

- 1 Schalotte
- 1 kleine Gewürzgurke
- 1 TL Kapern
- 1 Sardellenfilet
- 1 Stängel Petersilie
- 300g Rindertatar
- 2 TL Ketchup
- 1 Schuss Cognac
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer
- 1 kleine Zwiebel

#### Zubereitung

Schalotte schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Gewürzgurke ebenfalls klein würfeln. Kapern abtropfen lassen und sehr klein hacken. Das Sardellenfilet abspülen, trocken tupfen und fein zerkleinern. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Das Tatar mit den vorbereiteten Zutaten sowie Ketchup, Cognac und Öl gut vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Damit das Tatar belegen.

Dazu schmecken die Bratkartoffeln hervorragend.

Tipp: Für eine pikant scharfe Note können Sie das Tatar noch mit einigen Spritzern Tabasco würzen.

Aus dem Buch „Die besten Rezepte vom Lande“