Rohe Rindereien



Rindertatar

Inhaltlich im Deutschen sicherlich fehlerhaft, aber da es in einem anderen Foodblog gerade einen Hinweis auf „Rohe Schweinereien“ – sprich Schweinemett – gibt, greife ich das hier einmal auf und schiebe „Rohe Rindereien“ hinterher. Sprich, Tatar aus fettarmem Rinderhackfleisch. Zubereitet mit diversen Zutaten, passend zu zwei Schrippen oder hier Weizenkrüstchen – man kann auch Baguette verwenden. Verfeinert habe ich das Ganze noch mit Kräuterbutter, die zuerst auf die halbierten Krüstchen und somit unter die Tatarauflage kommt. Ein kleiner Abendsnack für eine Person.



Aus diesen Zutaten …

Zutaten für 1 Person:

200 g Rindertatar (oder sehr fettarmes Rinderhackfleisch)
½ Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 TL Senf
2 TL fein geriebener Parmesan
1 Eigelb
1 Scheibe Zitrone (Saft)
süßes Paprikapulver
Salz
schwarzer Pfeffer

Kräuterbutter

2 Weizenkrüstchen oder Schrippen

Zubereitungszeit: 10 Minuten



… wird dies hier.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote kleinschneiden. Tatar, Zwiebel, Knoblauch, Chilischote, Senf, Parmesan und Eigelb in eine Schüssel geben, Zitronenscheibe darüber ausdrücken und sehr kräftig mit Paprikapulver, Pfeffer und Salz würzen. Alles gut mit einer Gabel vermengen. Weizenkrüstchen aufschneiden, mit Kräuterbutter bestreichen, das Tatar darauf verteilen und die Krüstchen servieren.