

Aus dem Hacker-Festzelt: Rindertatar

– das Lieblingsgericht von Thomas Roiderer



Zutaten (pro Person)

200 g gewolfte Ochsenoberschale (Alternative: Rinderoberschale)
2 TL fein gehackte Rote Zwiebeln
2 TL geschälte und fein gehackte Essiggurke
1/2 TL fein gehackte Kapern
1-2 Eigelbe (je nach Größe)
1-2 frische Stängel Petersilie

Zubereitung

Zum Würzen (je nach Belieben)
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Rosenpaprika, Chilipulver, Senf,
Ketchup

Alle Zutaten gründlich miteinander vermengen, nach Belieben würzen, gründlich abschmecken – fertig!
Anschließend das Tatar auf einem Teller anrichten und mit einem Stängel Petersilie garnieren.

Dazu passt wunderbar frisch geröstetes Bauernbrot.