



# Tatar-Festival

## Unser Hausrezept

Für 4 Personen

600 g	Rindshuft oder Filet
2 Stück	Schalotten, geschält
5 Stück	Cornichons
2 EL	Kapern
6 Stück	Sardellen aus der Dose
2	Eigelb
	Salz, Pfeffer, Cognac, Worcestershire Sauce, Tabasco, Schnittlauch

## Zubereitung

Fleisch in feine Würfel schneiden oder von der Metzgerei Stutzer & Flüeler durch den Wolf drehen lassen. Anschliessend in eine Schüssel geben.

Schalotten, Cornichons, Kapern und Sardellen fein hacken und zum Fleisch geben.

Ketchup und Eigelb dazu geben und alles vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Cognac, Worcestershire Sauce und Tabasco würzen und nach Belieben abschmecken.

Schnittlauch fein schneiden und dazugeben, anrichten und geniessen.

Mit frisch geröstetem Toastbrot servieren.