



Tatar Beefsteak überbraten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der tolle, schnelle Snack - Ein Gaumenschmaus für Tatar Liebhaber

Zutaten

- 750 - 800 g Tatarfleisch
- 2 Eigelbe
- 1 - 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 5 - 6 Kapern, gehackt
- 2 Stück Sardellenfilets, gehackt (Geht auch ohne)
- 2 Tl Ketchup
- Etwas Tabasco, nach Geschmack
- 1 Eigelb
- 1 El Oel
- Salz, Pfeffer und etwas gemahlener Chili oder Tabasco

Zubereitungsart

Schritt1

Die fein geschnittenen Schalotten, die Kapern und Sardellenfilets und

Schritt2

das Eigelb zum Tatarfleisch geben.

Schritt3

Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Tomatenketchup feurig - pikant nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt4

In 180g schwere "Tatarsteaks" formen und In Butterschmalz recht heiß ca. 2 min. von jeder Seite braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt5

Sollte innen wie das "Original Tatar" rot bleibt, also keinesfalls durchgebraten, übergaren.

Schritt6

Schritt7

Anrichtevorschlag (Dazu reiche ich ergänzend):

Schritt8

In Butter geschmorte Zwiebeln, geröstetes Knoblauchbrot oder Röstbrot, Wedge Potatoes, Chili Ketchup usw. sowie einen frischen, bunten Salat nach der Jahreszeit.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** pikant, schnell, schneller snack, tatar, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tatar-beefsteak-ueberbraten/>