

Rezept Rindertartar, belgisch

Zutaten:

700 g Rindertartar

2 EL Mayonnaise (von 0,1 l Erdnussöl oder Sonnenblumenöl)

2 EL feingewiegte Schalotten

2 EL Kapern

1/8 TL englische Sauce (Worcestersauce)

1 Eigelb

frisch gemahlenes Meersalz, frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Vorbereitung:

Kapern (in Essig eingelegte) abwaschen und Feinwiegen.
Schalotten schälen und Feinwiegen.

Mayonnaise herstellen.

Alle Zutaten vermengen und kräftig abschmecken.

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und englischer Sauce würzen.
Das Eigelb und die Mayonnaise zufügen und vorsichtig unterrühren.

Kapern und Schalotte zugeben.

Abschmecken.

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)

[Zurück zu den Internationalen Rezepten](#)