

## Rindfleischtartar Plachutta-Style

**Zubereitungszeit:**

**ca. 45 Min.**

### Zutaten für 4 Personen

400 g Rindfleisch (Filet oder Huft)  
2 Dotter  
1 EL Zwiebeln ganz fein geschnitten  
1 TL Kapern  
50 g Essiggurkerl fein gehackt  
1 TL Ketchup  
1 TL Senf  
1 TL Paprika Edelsüß  
1 MS Sardellenpaste (oder 1 TL Sardellenfilet fein gehackt)  
1 TL Petersilie gehackt  
1,5 EL Olivenöl  
Salz Pfeffer

Toastbrot je nach Bedarf  
Butter  
Zwiebelringe und ganze Kapern nach Belieben



### Zubereitung:

Gut pariertes, gekühltes Rindsfilet mit einem großen, stabilen Messer in sehr kleine Würfelchen schneiden, mit allen anderen Zutaten vermischen.

Tartar in kreisrunde Ausstecher füllen und mit Toastbrot und Butter sowie Zwiebelringen und Kapern servieren.

**Weinempfehlung:**

Unser Spizöla GV Kremstal Reserve

**Kochabend:**

05. Okt, 2022 / Jürgen H.