

# BEEFSTEAK TATAR

Für 1 Person

Vorbereitungszeit

15 Minuten

Kochzeit

0 Minuten aktiv, 0 Minuten passiv

Menukosten ca.

Chf. 25.-

Nährwert pro Rezept

425 Kcal, 23 g Fett, 25 g KH

---

## Zutaten

100 g Ketchup

0.25 g Paprika

0.4 g Worcestersauce

1 g Senf

2.5 g Essiggurken-Wasser

25 g Essiggurken fein gehackt

1.5 g Rotweinessig

2.5 g Kapern fein gehackt

120 g Rindfleisch gehackt

1.3 g RedLine Helvetica

90 g Kohlrabi gehackt für Vegi

0.9 g RedLine Helvetica für Vegi

alles zusammen vermischen

Cognac

Calvados

1

Eigelb

Pfeffer

RedLine Scharfmacher

nach Belieben verfeinern

2

Tartare oder Tatar? Beides ist Richtig.

Tartar kommt vom Beefsteak Tartare, genauer gesagt also eine Tartare Sauce. In den 1930 Jahren wurde erstmals ein Tartare Rezept auf Deutsch übersetzt und als Tatar bezeichnet. Der französische Koch Paul Boguse übernahm später wiederum die deutsche Bezeichnung.