



# 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/>