

## Rindsfleisch- Tatar für Apéro

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

200 g	Rindsfilet gehackt
½ TL	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Olivenöl
1 TL	Cognac
1 MS	Senf
1 TL	Paprikapulver scharf
1 TL	Zwiebel fein gehackt
1 TL	Essiggurke fein gehackt
1 TL	Kapern fein gehackt
1 TL	Petersilie fein gehackt
1	Knoblauchzehe fein gehackt
1	Sardellenfilet fein gehackt
1	Eigelb klein
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:

Rindfleisch bis und mit Paprikapulver in eine Schüssel geben und gut mischen. Anschliessend gehackte Zwiebel bis und mit Sardellenfilet ebenfalls unter die Masse mischen. Als Letztes das Eigelb beigenben und gut darunter mischen. Nach Bedarf nachwürzen!

Masse auf Baguette oder Toastscheiben auftragen.

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Min.

Hinweis: Toastscheiben halbieren oder vierteln.