

Rindfleisch-Tatar

Für 2 Portionen

300 g Rindersteak	2 Scheiben Bauernbrot	1 Spitzkohl
Butter	50 g Bergkäse	getrocknete Chili
1 Zwiebel	2 Stiele Petersilie	

Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Spitzkohl in feine Scheiben schneiden und in der Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Rindfleisch in eine Schüssel geben. Getrocknete Chilis und Petersilie klein hacken und zu dem Fleisch geben. Das Brot mit in die Pfanne geben und anrösten. Anschließend das Tatar auf dem Brot verteilen, darüber den Spitzkohl geben und etwas Bergkäse darüber hobeln.

Steffen Henssler am 19. 09. 2011