



Beefsteak-Tatar

Description

Zutaten:

- 400g Geschabtes
- 60g Zwiebeln
- 60g marinierte Pilze
- 60g Gurken
- 2 Eigelb
- 2Eßl. Speißeöl
- 1 Eßl. Senf
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Das Geschabte zusammen mit Zwiebeln , marinierten Pilzen und Gewürzgurken durch den Wolf drehen , Öl und Salz zugeben , pfeffern , salzen und alles gut miteinander vermengen. Mit Pilzen und Gewürzgurken garniert servieren.

Guten Apetit !

Author
mariusz

Landrestaurant Eulenschänke in Ingelheim
am Rhein Zur Eulenmühle, 55218
Ingelheim am Rhein