



Rezepte von Hans Peter Fink, 2019
(Falstaff-Wirt des Jahres 2017)

falstaff
GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

Beef Tatar Marinade

➔ mit Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet

Zutaten

ca. 1500 g – reicht für etwa 30 Portionen Beef Tatar

- 300 g Essiggurkerl
- 100 g Kapern
- 300 g Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet
- 200 g Sonnenblumenöl
- 100 g Olivenöl + 50 g Zucker
- 30 g Paprikapulver
- 40 g Apfelessig + 40 g Kapernwasser
- 200 g Ketchup
- 80 g Salz
- 50 g Pfeffer fein geschrotet oder aus der Mühle
- 30 g Worcestersauce
- 80 g Finks Chilipaste (oder Cayenne Pfeffer)
- 80 g Dijon-Senf + 80 g Estragon-Senf

Zubereitung

1. Holzmann Zwiebel-Würfel 6 mm gedünstet (falls gewünscht) noch extra-fein hacken.
2. Essiggurkerl und Kapern fein hacken.
3. Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl nochmals leicht erhitzen. Paprikapulver zugeben.
4. Mit Apfelessig und Kapernwasser ablöschen.
5. Abkühlen lassen.
6. Ketchup zugeben und abkühlen lassen.
7. Alle restlichen Zutaten in einer Schüssel mit dem Zwiebel gut vermischen, abschmecken und pikant würzen; in Gläser abfüllen.

Rezeptur-Mischverhältnis:

100 g Rindfleisch gehackt oder faschiert für Beef Tatar /
45 g Beef-Tatar Marinade

Tipp

Diese Marinade hält sich vakuumiert oder im Glas noch
bis zu 14 Tage im Kühlschrank.

Allergene: M

Hinweis: Holzmann übernimmt keinerlei Haftung für die Vollständigkeit der
angeführten Allergene und auch keinerlei erweiterte Produkthaftung für Zubereitungen
nach unseren Rezepten.

