

Zwergzebutatar

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise:

- 500 gr. Zwergzebufilet, Entrecote oder Huft
fein gehackt
- ½ Essl. Senf mild
- 2 Eigelb
- 1 kl Zwiebeln fein gehackt
- 1 Teel. Kapern fein gehackt
- 1-2 Stk. Essiggurken fein gehackt
Petersilie fein gehackt
Paprika, Ingwer, Pimentpfeffer, Salz, Pfeffer aus der Mühle, evtl. Curry
evtl. Ketchup
Zum Verfeinern Cognac, Whisky, Calvados, Sherry, Portwein je nach
Geschmack zum verfeinern.

Alle Zutaten mit dem Fleisch vermengen und zum Schluss die Spirituosen je nach wohl wollen begeben auf Teller anrichten und Toastbrot mit Butter dazu servieren.

