

REZEPTKARTE

SCHILCHER-KREN SENF



LUKASHOF 
GENUSSMANUFAKTUR

REZEPTIDEE

BEEF TARTAR NACH STAINZTALER ART

Sie benötigen für 2 Personen:

- 250g Bio-Rinderfilet oder Bio-Hüferlsteak
- 2 EL Lukashof Schilcher-Kren Senf
- 1 kleine Zwiebel
- 3 Gewürzgurken
- 4 EL natives Olivenöl
- Toastbrot und Butter

So geht's:

Rindfleisch fein hacken, bis man es mit der Gabel zerdrücken kann. Zwiebel und Gurken in 2-3mm große Stücke schneiden. Das ganze in eine Schüssel geben, und mit dem Senf und dem Öl verrühren. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und etwas Chili abschmecken. 1/2h im Kühlschrank ziehen lassen. In Laibchenform auf kleinen Tellern anrichten und servieren.

Brot toasten und mit Butter bestreichen und als Beilage zum Beef Tartar genießen.

Lukashof Genussmanufaktur GmbH

Grafendorf 11, 8510 Stainz, Österreich

www.lukashof.com

facebook.com/LukashofGenussmanufaktur