
* KOCHKURS *
* M R Z *

7. Kursabend

20. August 1968

Menu :

Kaviarbrötchen
Gemischter Salat
Beefsteak Tartare
Toast , Butter
Pfirsiche in Wein

BEEFSTEAK TARTARE (4 Pers.)

600 gr. Rindsfilet oder
gut gelagerte Huft

) gehackt oder von Hand sehr fein geschnitten

1-2 Teel. Salz
Pfeffer, Senf, Thymian, Dill
1 Pr. Muskat
einige Tropfen Tabasco
1-2 Essl. Cognac
1 Essl. Madeira
1 Zwiebel gehackt
2-4 Sardellenfilets, gehackt
1 Essl. Olivenöl
1 Essl. Ketchup
einige Tropfen Worcestersauce
4 Eigelb
1 Essl. Kapern, gehackt

}
} alle Zutaten in einer Schüssel gut mischen.
} Fleisch beigeben, alles mischen.
} aber nicht kneten !

Das Fleisch zu einem grossen Beefsteak, oder zu kleinen Portionenbeefsteaks formen.

Mit Sardellen, Kapern und Zwiebelringen nach Belieben garnieren.

Beilagen: Toast & Butter

- Beefsteak darf nicht zu lange Zeit vor dem Essen zubereitet werden,
da sonst die Zwiebel Saft zieht .

