

Reibekuchen/Rievkooche

Kleine Reibekuchen in Fett goldbraun braten und anrichten mit

- Apfelmus, natürlich selbstgemacht
- mit geräuchertem Lachs und Kräuterquark
- mit Tatar

Tatar mit Salz, Pfeffer, Senf und Worcestersauce würzen, auf einen Teller geben, in die Mitte eine Mulde drücken und dahinein ein Eigelb geben. Zum Tatar super klein geschnittene Cornichon- und Schalottenwürfelchen und Kapern servieren.

Tatar

Zutaten : für 6 Personen:

500 g Tatar Rindfleisch vom Bug oder Rose

eine milde Zwiebel (oder zwei Schalotten)

30 g Cornichons

1-2 EL feine Kapern

1-2 Chilischoten

3-4 Sardellen

Kräuter nach Gusto: Petersilie, Schnittlauch Kerbel o.ä.

1-2 TL Senf

1 Eigelb

1 Schuss Olivenöl, einige Tropfen Balsamessig

Salz / Pfeffer

1TL Paprikapulver

Zubereitung:

Das Fleisch nur einmal durchdrehen, so hat das Tatar noch etwas mehr Biss. Die restlichen Zutaten bereitstellen: fein gewürfelte Zwiebel oder Schalotte, gehackte Kapern, Petersilie, Schnittlauch, Chili nach Geschmack und Schärfeverträglichkeit und Eigelb, gewürzt mit einem Schuss Olivenöl, Senf, einigen Tropfen Balsamessig, mildem oder sogar scharfem Paprika, natürlich Salz und Pfeffer. Dann behutsam vermischen: **behutsam!** Das ist wichtig. Nicht einfach manschen, sondern mit Löffel und Gabel locker mischen, damit die Struktur des gehackten Fleisches bewahrt bleibt.

Beilage:

geröstetes Grau- oder Bauernbrot! Hervorragend auch zu Reibekuchen.