



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerisches Tatar



Einkaufsliste:

Gehacktes von der Kalbshüfte, 200 g

Gehacktes vom Schwein, 100 g

Schalotten, 2

Cornichons, 4

Kapern, klein, ca. 10 St.

Eier, 2

Thymian, 4 Stängel

Glattpetersilie, 4 Stängel

Majoran, 2 TL

Dijonsenf, 1 TL

süßer Senf, 1 TL

Ketchup, 2 TL

Tabasco, rot, 1 Spr.

Worcestershiresauce, 1 Spr.

Weizenbier, 50 ml

Salz




Pfeffer



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Bayerische Brotzeit - Bayerisches Tatar

	 einfach schnell	
 kalt servieren		
		 To Go Food Party

Vorbereitung:

- Cornichons, Schalotten und Petersilienblätter klein schneiden,
- Thymianblättchen abzupfen,
- Kapern klein hacken

Zubereitung:

- in einer Schüssel Kalbs- und Schweinegehacktes, Eier, Weizenbier, Ketchup und die beiden Senfsorten gut miteinander vermischen,
- Schalotten, Cornichons, Kapern, Thymian, Petersilie, Majoran zufügen und sehr gut miteinander vermischen,
- mit Tabasco, Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken,
- in flache Gläser füllen, mit Petersilienblättern garnieren und
- bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren



SEXYGLASFUTTER.DE

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

Tipps:

- Das Gehackte solltet ihr beim Metzger frisch zubereiten lassen.
- Das Schweinefleisch sorgt aufgrund des höheren Fettgehaltes für mehr Geschmeidigkeit. Ihr könnt es aber auch durch fettreicheres Kalbfleisch ersetzen – fragt den Metzger.

Dazu schmeckt:

- helles Bockbier.