

## NaturaBeef Tatar



Vorspeise für 4 Personen:

### Zutaten:

400g	NaturaBeef Huft oder Plätzli à la minute
2EL	Rote Zwiebeln fein geschnitten
2EL	Essiggurken fein geschnitten
2EL	Gehackte Kapern
2EL	Ketchup
2EL	Schnittlauch
3EL	Olivenöl
1TL	Senf
1TL	Zitronensaft
	Tabasco
	Salz und Pfeffer
	Paprika
	4 Eigelb

Das Fleisch in feinste Würfel schneiden. Fleisch und alle Zutaten bis und mit Senf gut mischen. Mit Tabasco, Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft abschmecken. Anrichten und mit rohem Eigelb garnieren. Nach Belieben kann das Eigelb auch vor dem Servieren unter die Masse gerührt oder auch weggelassen werden.

Mit Toast und Kräutersalat servieren

Rohes Fleisch kann unbedenklich gegessen werden wenn die Kühlkette nicht unterbrochen wird und die Transparenz gewährleistet ist. Zudem kann man auch recht gut selbst die "Gefahr" einschätzen. Wenn sich Lebensmittelvergifter wie z.B. Salmonellen im Produkt vermehrt haben, haben sich auch andere Keime vermehrt, die dafür sorgen, dass das Produkt geruchliche und farbliche Abweichungen hat. Fleisch welches roh gegessen wird sollte nicht länger als 1 Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden.