

G'schichten aus dem Wienerwald

GENUSS- MOMENTE

Gerne möchten wir Ihnen auch in diesem Jahr an den Adventwochenenden wieder einige kulinarische Freuden sowie Tipps und Überraschungen zukommen lassen. Heute stellen wir Ihnen ein köstliches Rezept direkt aus der Schlosspark-Küche vor, welches Sie ohne großen Aufwand zu Hause nachmachen und genießen können.



Beef Tatar

Rezept für 4 Personen:

500g Rinderfilet - doppelt faschiert
1 Teelöffel Senf
½ Teelöffel Ketchup
Zwiebel
3 kleine Essiggurkerl
30g Kapern
3 Eidotter
1 Eßlöffel Olivenöl
Salz
Paprikapulver
Pfeffer
Tabasco
Worcestersauce
Cognac

Zubereitung:

Zuerst wird eine Marinade aus Olivenöl, Eidotter, Salz, Pfeffer, fein geschnittenem Zwiebel, Senf, Ketchup, Tabasco, Worcestersauce und Cognac hergestellt. Anschließend das Faschierte mit der Marinade vermengen und nochmals abschmecken.

Mit Hilfe eines Servierrings auf einem Teller anrichten, nach Belieben garnieren und mit einer Scheibe Toast servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!



SCHLOSSPARK MAUERBACH