

ENZ Rinder-Tartare



Zutaten:

- 300g [Rindstrockenfleisch](#)
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Becher Sauer-Halbrahm
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

- Trockenfleisch in kleine Würfel schneiden
- Zwiebel und Schnittlauch klein schneiden
- Halbrahm dazugeben, gut mischen
- Mit Pfeffer würzen
- Auf Brot oder Toastscheiben geben, garnieren