

Cuisine



POLITIQUE

Mit Pentti Aellig

Kantonsrat SVP Schaffhausen und Gemeindepräsident Dörflingen

HAUPTSPEISE (für 4 Personen)

Beef Tartar

Zutaten:

- 600 g Rindfleisch von der Huft (keine Sehnen, 2 x durch den Fleischwolf)
- 4 EL Cognac (sollte ein guter Cognac sein)
- 2 Schalotten
- Bund Peterli
- Kleine Dose Sardellenfilets
- 4 EL Olivenöl kaltgepresst
- 1 EL Balsamico
- 1 EL Worcestershire-Sauce
- 4 EL Ketchup
- Salz, Cayennepfeffer, Tabasco
- 4 Eigelb

- Toastbrot
- Butter



Schalotten & Sardellen müssen sehr fein gehackt werden. Der Rest wird sorgsam vermischt und schön angerichtet. Mit dem gerösteten Toastbrot und Butter servieren.