

Gefüllte Tatarbrötchen

(für 2 Personen)

200 g gehacktes Rindfleisch
ohne Fett, z. B. Filet oder Huft

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

50 g Waldchampignons

1 Bund Petersilie

1 El Olivenöl

1 Eigelb

3 El Rahm

Salz, Pfeffer

Selleriesalz

2 Semmeli oder andere kleine
Brötchen

1. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Die Champignons rüsten, waschen und scheibeln.
3. Die Petersilie fein hacken.
4. Das Fleisch mit allen Zutaten gut mischen.
5. Von den Brötchen einen Deckel abschneiden, die Brötchen vollständig aushöhlen und mit dem Tatar füllen. Deckel wieder aufsetzen.