

Gustostückerl

Kochchallenge

Rote Rüben Tartar

Zutaten:

- 1 rote Rübe
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- (200ml Weißwein)
- (300ml Gemüsebrühe) □ Schuss Wein + Wasser
- 1 EL Balsamico
- 2g bunte Pfefferkörner
- 30g Kapern/ Bärlauchkapern
- 15g Petersilie
- ½ TL (Dijon) Senf
- 1 EL Zucker
- 2 EL Rapsöl
- + Mayo->Zutaten für Mayo: Öl, Senf, Eigelb, Zitronensaft, Salz



Rezepteinsendung Julia Ransmayr-Winter

Halben Zwiebel und Knoblauchzehen anrösten bis sie braun werden, mit Wein ablöschen und mit Suppe und Wasser aufgießen, Balsamico, Zucker + Pfefferkörner dazu.

Rote Rüben hinzufügen (sind geschält & in Scheiben geschnitten), im Sud einkochen lassen und im Sud abseien -> Marinade.

Die roten Rüben in Hacker geben und hacken, auskühlen lassen. Halbe Zwiebel, Petersilie & Kapern hacken und mit gehackter roter Rübe vermischen, Dijon Senf + Schuss Olivenöl dazugeben.

Mayo vorbereiten: Eigelb, Senf, Zitronensaft vermengen, Öl dazu und mit Standmixer schnell schlagen und mit Salz abschmecken.

> Anrichten (Tortenring, Mayo, Brot, Butter)

WIR WÜNSCHEN VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN & GUTEN APPETIT!