Rezept

Biltong (Südafrikanisches Trockenfleisch) oder Mostbröckli Tartare 16 Fleisch

Für 2 Personen / Zubereitung: 1 Std

Zutaten:

200 g Tomaten, entkernt, in Würfeli
120 g Mostbröckli, fein geschnitten
2 EL Crème fraîche
Salz, Tomato pepper
2 TL Honigsenf
3 EL Rapsöl
2 EL Apfelessig

Und so gelingt's:

- Gurke, längs mit dem Sparschäler bis aufs Kerngehäuse in Streifen abschälen. Beiseite stellen.
- Tomaten, Biltong /Mostbröckli und Crème fraîche mischen, mit Tomato Pepper und Salz würzen. Wer es etwas schärfer mag, kann noch etwas Peri Peri Nr. 14 dazu tun.
- Senf mit Öl und Essig verrühren und Gurke beigeben, 1 EL flüssiger Honig dazu geben
  mit Lemon Herebed Salt Nr. 15 würzen, mischen

Hübsch anrichten, denn das Auge isst bekanntlich mit. 😉