

Roggenbrottaler mit Tartar und deutschem Kaviar



Zutaten für 6-12 Stück:

4-6 Scheiben Roggenbrot oder Mischbrot (je nach gewünschter Größe der Scheiben)

100 g Tartar

3-4 TL deutscher Kaviar

besondere Hilfsmittel:

Ausstecher 5 cm oder ein schmales Glas in dieser Größe

Brot rund ausstechen (mit einer runden Form oder mit einem Glas). Mit Tartar bestreichen und mit 1/4-1/2 TL deutschem Kaviar belegen.

Hinweise:

Bei Brotscheiben mit 5 cm Durchmesser rechnet man mit 5-8 g Tartar je Scheibe.

Alternativ zu deutschem Kaviar nimmt man Kapern - sie passen auch sehr gut zu Tartar.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5 min, Partygerichte, Roggenbrottaler, Appetithäppchen, Fleisch, Rind, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2021