

TROCKENFLEISCH-TARTAR

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Walliser Trockenfleisch IGP
- 80 g Schalotten
- 60 ml Aprikosenessig
- 30 ml Olivenöl
- 40 g getrocknete Aprikosen
- Pfeffer
- Walliser Roggenbrot AOP



Zubereitung

Schalotte schälen und fein hacken.

Trockenfleisch und Aprikosen in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel das Trockenfleisch mit den Schalotten, den getrockneten Aprikosen und dem Aprikosenessig und Olivenöl verkneten. Falls die Masse zu trocken ist, noch Essig hinzugeben, dann ruhen lassen.

10 Min. ruhen lassen und auf getoastetem Brot (am besten natürlich Walliser Roggenbrot AOP) servieren.