

## Rezept

# Rindertatar mit Zwiebelkonfitüre und Spiegelei

Ein Rezept von Rindertatar mit Zwiebelkonfitüre und Spiegelei, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>4</b> rote Zwiebeln	<b>2 EL</b> Butter
3-5 EL Zucker	<b>300 ml</b> trockener Rotwein
<b>300 g</b> Tatar	<b>1</b> Eigelb
½ TL mittelscharfer Senf	1-2 EL Balsamico-Essig
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>2 EL</b> Öl	<b>4</b> frische Eier
1-2 Scheiben dunkles Lieblingsbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 bis 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 930 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelscheiben darin unter Wenden leicht anbraten, mit dem Zucker bestäuben und karamellisieren lassen. 150 ml Rotwein dazugießen und unter Rühren bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Sobald er fast verdampft ist, den Rest des Weins dazugeben, unter Rühren einkochen und vom Herd nehmen. Das Ganze dauert ca. 1 Std. Die Zwiebelkonfitüre nur leicht abkühlen lassen.
2. Das Tatar mit dem Eigelb, dem Senf und dem Balsamico-Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.
3. Kurz vor dem Servieren das Öl in einer Pfanne erhitzen und 4 Spiegeleier braten.
4. Das Tatar auf einen Teller geben, die Zwiebelkonfitüre danebensetzen und die Spiegeleier darauf anrichten. Zum Schluss etwas Pfeffer darübermahlen und mit dem Brot servieren.