Hacktätschli von Oliver Roos

Mengen für 40 Personen

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, zu einer gleichmässigen Masse kneten.

Auf wenig Mehl 8 Tätschli formen.

In heisser Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten braten. Garprobe: Tritt beim Einstechen klarer Fleischsaft aus, ist das Hacktätschli gar. Anrichten, mit Kräuterbutter garnieren.

Quelle: https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201309_77/hacktaetschli-mit-kraeuterbutter/

Gewürze: Pfeffer

6.0 kg Hackfleisch	
160 g Petersilie, frische	
1.0 kg Zwiebel	
10 Stück Knoblauchzehen	
600 g Paniermehl	
10 Stück Eier	
200 g Senf	
100 g Salz	
4.0 EL Mehl	
16 Portion Stocki	Eine Portion = 1 Beutel à 2-3 Portionen Achtung: Packung beachten, es wird meist noch Milch und Butter benötigt!
0.46 g Bratensauce	
6.0 kg Gemüse nach Wahl	