

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 | |