

## Hacktäschli von Lea Beutter

Mengen für 20 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/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/LM201309_77/hacktaetschli-mit-kraeuterbutter/)

Gewürze: Pfeffer

---

3.0 kg Hackfleisch

---

80 g Petersilie, frische

---

500 g Zwiebel

---

5.0 Stück Knoblauchzehen

---

300 g Paniermehl

---

5.0 Stück Eier

---

100 g Senf

---

50 g Salz

---

2.0 EL Mehl

---

0.23 g Bratensauce