

Hacktätschli von Oliver Roos

Mengen für 10 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

1.5 kg Hackfleisch	
40 g Petersilie, frische	
250 g Zwiebel	
2.5 Stück Knoblauchzehen	
150 g Paniermehl	
2.5 Stück Eier	
50 g Senf	
25 g Salz	
1.0 EL Mehl	
4.0 Portion Stocki	Eine Portion = 1 Beutel à 2-3 Portionen Achtung: Packung beachten, es wird meist noch Milch und Butter benötigt!
0.115 g Bratensauce	
1.5 kg Gemüse nach Wahl	