

Hackfleischtätschli

(für 4 Personen; Rezept
von Maria Kohler)



Zutaten:

800 g Hackfleisch vom Bergangus

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Brötli vom Vortag

Milch/Wasser

1 Ei

div. Fleischgewürz, Kräutersalz, Pfeffer

Paniermehl

Zubereitung:

1. Brötli in Milch/Wasser einweichen und danach gut ausdrücken. Mit der Gabel zerrupfen. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken.

2. Ei, Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch zur Brötlimasse geben, würzen und alles gut vermischen und verkneten.

3. Aus der Teigmasse Tätschli formen, flachdrücken und in Paniermehl wenden.

4. Hacktätschli im heissen Fett beidseits braten.

Tipp: Dazu passen eine braune Bratensauce, selbstgemachte Knöpfli und Gemüse.