

Hacktäschli von Lea Beutter

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

0.115 g Bratensauce