



Hacktäschi

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Stück: 294 kcal, F 21 g, Kh 4 g, E 21 g

Zutaten

für 4 Personen

50 g	Brot
0.5 dl	Milch
1	Zwiebel oder Schalotte
0.5 Bund	glattblättrige Petersilie
10 g	Butter
1	Knoblauchzehe
<hr/>	
800 g	Hackfleisch (Rind und Schwein)
1	Ei
1 EL	Senf
1 TL	Salz

Bratbutter zum Braten

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Brot grob schneiden, in eine Schüssel geben, Milch dazugießen, mischen. Zwiebel schälen, fein hacken, Petersilie fein schneiden. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Petersilie begeben, Knoblauch dazupressen, ca. 2 Min. andämpfen, unter das Brot mischen, etwas abkühlen.
2. Hackfleisch, Ei und Senf begeben, salzen, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu 8 Täschi formen.
3. Wenig Bratbutter in derselben Pfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Täschi portionenweise bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. braten. Herausnehmen, warm stellen, anrichten.

Ergibt: 8 Stück

Tipp: Statt Petersilie, Basilikum, Dill oder Koriander verwenden.

Tipp: wer es etwas schärfer möchte, 1 TL Chiliflocken, wer es lieber etwas raffinierter möchte, 1 TL scharfer Curry oder Ajvar unter die Masse mischen.

Dazu passt: Senf, Ketchup oder Joghurt-Dip und Blattsalat.
