



Hackplätzli

ZUTATEN



Für 4-5 Personen

50 g Brot oder Paniermehl

1 Zwiebel klein

1 Knoblauchzehe

1/2 Bund Petersilie

3 Esslöffel Sonnenblumenöl

500 g Hackfleisch gemischt,
Rindfleisch oder gemischtes Fleisch

1 Ei

1 Esslöffel Senf gestrichen

1 Teelöffel Salz

1/2 Teelöffel Aromat

Maggiwürze einige Spritzer

1/2 Teelöffel Paprika edelsüss

Pfeffer schwarz

Erschienen in

1-2 | 2008, S. 97

ZUBEREITUNG

- 1** Brot in etwas Wasser einweichen.
- 2** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie fein hacken.
- 3** In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin andünsten. Abkühlen lassen.
- 4** Das eingeweichte Brot etwas ausdrücken und fein hacken. Mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebelmischung, Ei und Gewürze beifügen. Alle Zutaten verkneten.
- 5** Die Fleischmasse zu 10 Plätzli formen.
- 6** In einer Bratpfanne restliches Öl erhitzen und Hackplätzli darin beidseitig heiss anbraten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und die Plätzli auf beiden Seiten insgesamt 7½ Minuten fertigbraten.