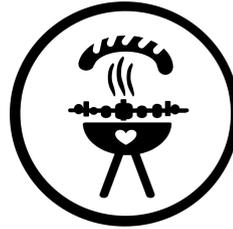


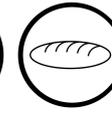
Hacktäschli



4 Portionen



Vorbereitung
30 Minuten



Gericht
mit Brot



Kinder
mögen es



In der Pfanne
20+20 Min



Liebblings
Gericht

1 kleine Zwiebel
2 mittlere Rüebli
½ Knollen Sellerie
1 Peperoni
2dl Rotwein
2ZW Rosmarin
1.5L Bouillon

Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer grossen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Rüebli, den Sellerie und die Peperoni waschen, schälen, und in mundgerechte oder etwas kleinere Würfel schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln in der Pfanne anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Den Rosmarin hinzufügen und anschliessend die Bouillon eingiessen. Bei mittlerer bis kleiner Hitze einkochen lassen, während du die Hacktäschli zubereitest. Bei Bedarf Bouillon hinzufügen, wenn der Fond zu stark reduziert ist.

700g Rinds Hackfleisch
300g Kalbsbrät
Paprika, Salz, Pfeffer
½ Knollen Sellerie
3 mittlere Rüebli
6 Sch. Toastbrot
2EL getrockneter Oregano
1dl Milch
2 Eier

Hackfleisch und Brät in eine grosse Schüssel geben und mit den Gewürzen abschmecken. Sellerie und Rüebli waschen, Sellerie schälen und das Gemüse grob raspeln. Das Toastbrot in Würfel schneiden, zur Hackfleischmischung geben, mit dem Oregano bedecken und anschliessend mit Milch einweichen.

Das Gemüse hinzufügen Die Eier aufschlagen und ebenfalls hinzufügen.

Butter

Die Masse kräftig mit den Händen verkneten und in 8 Kugeln formen. In einer Bratpfanne Butter erhitzen und die Hacktäschli beidseitig bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten braten. Mehrmals wenden und dabei leicht flach drücken. Nach dem Braten die Hacktäschli 20 Minuten in den Fond legen und sicher noch eine halbe Stunde ziehen lassen. Mit der Sauce servieren, dazu passen Spätzli oder Kartoffelstock. Du kannst die Hacktäschli auch gut im Voraus zubereiten, kalt stellen und anschliessend in der Sauce erwärmen.

