



HACKTÄTSCHLI

Hacktätschli ist ein beliebtes Gericht bei Gross und Klein. Immer passend zu Salat oder zu Herzhaftem wie ein Gratin.

Arbeitszeit: 40min

Niveau: Mittel

Zutaten 500 g

- 500g Hackfleisch Rind / Schwein
- 1 Stk. Ei
- 1 Stk. Zwiebel oder Schalotte klein
- 1 Stk. Knoblauch
- 1 EL. Senf
- 1 EL. Ketchup
- 1 TL. Meersalz
- 1 EL. Paprika
- 2 EL. Currypulver
- 1/2 TL. Pfeffer

Optional: Petersilie

1 EL Reismehl macht die Hacktätschli luftiger.

Zubereitung

- ✓ Alles zusammen in eine Schüssel geben gut mischen.
 - ✓ Die Tätschli portionieren, dazu kannst du ein Glaceausstecher verwenden so hast du alle gleich gross.
 - ✓ Die Pfanne vorheizen mit Öl. Langsam goldbraun ausbraten.
- Die Gewürze und Kräuter können nach belieben variiert werden.
Bevor du alle bratest empfiehlt sich ein kleines Probestück zu braten um bei bedarf nach zu würzen.