

Hacktäschli

(Lieblingsrezept von SRF1-Landfrau Monika Knellwolf aus Waldstatt, AR)

Zutaten:

- 250 g Gehacktes vom Rind
- 250 g Gehacktes vom Schwein
- 500 g Kalbsbrät
- 1 rohes Ei
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Rüebli, fein geraffelt
- Peterli, fein gehackt
- Schnittlauch, fein gehackt
- nach Belieben Fleischwürze, Knoblauchgewürz, Salz und Pfeffer
- 2 EL Paniermehl
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Alle Zutaten gut verkneten. Tätschli formen und in Paniermehl wenden. Die Hacktäschli in etwas Öl kurz rundum goldbraun anbraten und dann in brauner Sauce eine Stunde lang auf kleinem Feuer köcheln lassen.