

Natters Rinds-Hacktäschli

Rezept für 10 Personen

Zutaten

In einer grossen Schüssel

2 Eier verquirlen

Salz

Pfeffer

1 gr. Zwiebel fein gehackt

3 Knoblauchzehen gepresst

Paprika scharf oder mild je nach Gusto

Wenig Cayenne Pfeffer

Etwas Chili

1 rote Peperoni fein gewürfelt

Petersilie fein geschnitten

2 grosses Rüebli geraffelt

alles mischen

Jetzt das Fleisch

1.4 kg Rindshackfleisch

400 g Kalbsbrät

darunter ziehen

Immer wieder mit etwas

Paniermehl

bestäuben und mitunter ziehen

Aus der noch leicht feuchten geschmeidigen Brei die Täschli formen. Dann die Täschli liebevoll im Paniermehlteller einmassieren.

Im Bratbutter oder Öl in einer Pfanne kross braten oder noch besser auf dem Grill beidseitig je nach Grösse 4 bis 5 Minuten erhitzen.

Für den Ofen zuerst kurz in einer Pfanne anbraten und dann in deiner Lieblings Sauce im Ofen fertig schmoren.

Die Rindfleischbrei kann natürlich auch für einen Hackbraten verwendet werden.

En Guäte.

