

HACKTÄTSCHLI MIT BÄRLAUCHSAUCE



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Für 4 Personen

Hacktätschli:

400 g Hackfleisch «Dreierlei»
100 g Kalbsbrät
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 Rüebli, ca. 80 g, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben
80 g Kohlrabi, gerüstet, an der Bircherraffel gerieben
1 Ei, verquirlt
2 EL Paniermehl
50 g Sbrinz AOC, gerieben
1 TL milder Senf
2 EL gehackte Petersilie
1½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Paprika
Bratbutter oder Bratcrème

Bärlauchsauce:

2 EL Butter
2 EL Mehl
3,5 dl Fleischbouillon, kalt
0,5 dl Weisswein oder Fleischbouillon
1 dl Vollrahm
Salz
Pfeffer aus der Mühle
20–30 g Bärlauchblätter



ZUBEREITUNG

1 Hacktätschli: Alle Zutaten bis und mit Paprika von Hand zu einer feinen Masse kneten. 8 Hacktätschli formen, etwas flach drücken. Portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig je 5–6 Minuten braten. Im auf 70°C

vorgeheizten Ofen warm stellen.

2 Sauce: Butter schmelzen lassen. Mehl beifügen, unter Rühren andünsten. Pfanne von der Platte ziehen. Die ganze Flüssigkeit (Bouillon, Wein und Rahm) aufs Mal zum Mehl geben, gut verrühren. Pfanne auf die Platte zurückstellen, Sauce unter ständigem Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln, abschmecken.

3 Bärlauch zur Sauce geben, mit dem Stabmixer aufmixen.

4 Hacktätschli mit etwas Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Restliche Sauce in einer Saucière dazu servieren.

Dazu passen Bratkartoffeln, Teigwaren oder Reis.