

ZIGER-TÄTSCHLI

ZUTATEN

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

350 g gehacktes Rindfleisch

100 g Kalbsbrät

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

40 g Sellerie, fein gerieben

75 g Schabziger, fein gerieben

3 EL frisches Paniermehl

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 Ei, verquirlt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

8 Scheiben Alpkäse, ca. 150 g

glattblättrige Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Rindfleisch, Brät, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie, Schabziger, Paniermehl, Petersilie und Ei mischen, würzen. Mit den Händen kneten, bis die Masse gleichmässig fein ist.

2 8 gleich grosse Plätzchen formen. Portionenweise in Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Im auf 70 °C vorgeheizten Ofen warm stellen, bis alle Tätschli gebraten sind. Ofen auf 120 °C erhöhen, je eine Scheibe Alpkäse auf die Tätschli legen, ca. 5 Minuten schmelzen.

Dazu passen Hörnli, Kartoffelstock, Polenta.

