

## 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.

