

Schweizer Tätschli

Zutaten für 8 Personen:

- 80 g kleine Teigwaren (z. B. Hörnli fein)
- 2 festkochende Äpfel, geschält, in Würfeli
- 100 g Gruyère oder Raclettekäse, in Würfeli

- 1,2 kg Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 100 g Panierbrot
- 2 verklopfte Eier
- Salz, Pfeffer, Paprika
- etwas Kräutermischung



Zubereitung:

Teigwaren knapp al dente kochen, Apfelwürfeli begeben und kurz mitkochen. Teigwaren und Apfelwürfeli abtropfen, auskühlen. Käse begeben, mischen.

Hackfleisch und alle Zutaten bis und mit den Eiern in eine Schüssel geben, gut mischen, würzen. Von Hand sehr gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden.

Die Hackfleischmasse in acht Portionen teilen. Immer eine Portion in eine kalt ausgespülte, kleine Schüssel drücken.

Die Füllung in acht Portionen teilen.

Je eine Portion in die Mitte geben, mit Fleisch bedecken, aus der Schüssel stürzen. Sorgfältig zu einer Kugel drehen, etwas flach drücken.

Tätschli in einer Bratpfanne beidseitig goldgelb anbraten und im Ofen auf ca. 200°C fertig braten.

Die Tätschli im abgeschalteten Ofen noch etwas ziehen lassen und servieren.

Die Hackfleischtätschli werden auch auf dem Holzgrill bei mittlerer Hitze sehr schmackhaft.

Dazu passt ein frischer Blattsalat sehr gut.