



# HACKTÄTSCHLI VOM LAMM MIT RAHMWIRZ



## QimiQ VORTEILE

- Dätschli bleiben länger saftig
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DIE HACKTÄTSCHLI

**100 g** Zwiebel(n), fein gehackt  
Knoblauch, fein gehackt

**20 g** Butter

**75 g** QimiQ Rahm-Basis

**600 g** Lammhackfleisch

**25 g** Ketchup

**25 g** Senf

**3 g** Currypulver

Salz und Pfeffer

Thymian, fein gehackt

Koriander, fein gehackt

**100 g** Paniermehl

**2** Ei(er)

Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DEN RAHMWIRZ

**50 g** Zwiebel(n), fein geschnitten

**1** Knoblauchzehe(n), fein gehackt

**10 g** Butter

**250 g** Wirsing Kohl, gewürfelt

**50 ml** Klare Gemüsebouillon

**50 ml** Weisswein

Salz und Pfeffer

Muskatnuss, gemahlen

Kümmel, gemahlen

**125 g** QimiQ Rahm-Basis, kalt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Hacktätschli Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
2. Hackfleisch in eine Schüssel geben. QimiQ Masse und restliche Zutaten dazumischen.
3. Tätschli formen und in Öl goldbraun braten.
4. Für den Rahmwirz Zwiebeln und Knoblauch in Butter ansautieren. Wirz dazugeben und kurz anschwitzen.
5. Mit Weisswein ablöschen, mit Gemüsefond aufgiessen und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten garen.
6. Mit kaltem QimiQ Classic Nature verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.