



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.