



# 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
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DIE HACKTÄTSCHLI

<b>75 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>100 g</b>	Zwiebel(n), fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
<b>20 g</b>	Butter
<b>600 g</b>	Lammhackfleisch
<b>25 g</b>	Ketchup
<b>25 g</b>	Senf
<b>3 g</b>	Currypulver
	Salz und Pfeffer
	Thymian, fein gehackt
	Koriander, fein gehackt
<b>100 g</b>	Paniermehl
<b>2</b>	Ei(er)
	Pflanzenöl, zum Anbraten

### FÜR DEN RAHMWIRZ

<b>100 g</b>	
<b>50 g</b>	Zwiebel(n), fein geschnitten
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
<b>10 g</b>	Butter
<b>250 g</b>	Wirsing Kohl, gewürfelt
<b>50 ml</b>	Klare Gemüsebouillon
<b>50 ml</b>	Weisswein
	Salz und Pfeffer
	Muskatnuss, gemahlen
	Kümmel, gemahlen

## ZUBEREITUNG

1. Für die Hacktäschi 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. Täschi 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 Saucenbasis verfeinern, nochmals abschmecken und servieren.