



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

75 g	QimiQ Rahm-Basis
100 g	Zwiebel(n), fein gehackt
	Knoblauch, fein gehackt
20 g	Butter
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

100 g	
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

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.