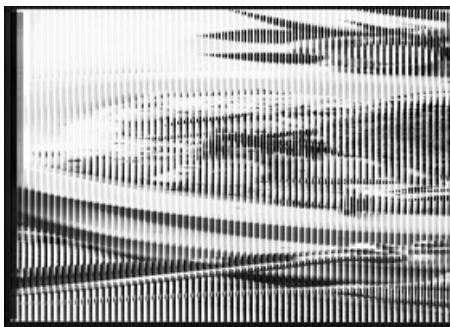




# HACKTÄTSCHLI



## QimiQ VORTEILE

- Tätschli bleiben länger saftig
- No content maintained
- No content maintained



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**60 g** QimiQ Rahm-Basis

**150 g** Brotwürfel

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

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

**20 g** Butter

**300 g** Hackfleisch, gemischt

**2** Ei(er)

**1 EL** Peterli, fein gehackt

Salz und Pfeffer

Majoran

Paniermehl, zum Binden

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

## ZUBEREITUNG

1. Brotwürfel in warmen Wasser einige Minuten einweichen.
2. Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, QimiQ Classic dazugeben und zum Schmelzen bringen.
3. Hackfleisch in eine Schüssel geben, QimiQ Masse, Eier, und die gut ausgedrückten Brotwürfel dazugeben. Mit Peterli, Salz, Pfeffer und Majoran würzen, gut vermischen und bei Bedarf mit Paniermehl zu einer kompakten Masse verarbeiten.
4. Vier Tätschli formen, in Paniermehl wälzen und in Sonnenblumenöl goldbraun braten.