



Paniertes Hackfleisch-Tätschli vom Lamm

Das Hackfleisch für Tätschlis muss irgendwie binden, dazu wird es meist mit Ei oder eingeweichem Brot vermischt. Es geht aber auch ohne, oder eben anders. Das gewürzte Hackfleisch wird verknetet bis es sich ballig anfühlt. Nach einer kurzen Ruhezeit wird es zu nicht zu dicken Plätzchen geformt und paniert: Bemeht, durch ein verklopftes Ei gezogen und in Paniermehl gewendet. So halten die Tätschlis gut zusammen und schmecken mit der knusprigen Hülle besonders gut. Dazu passt eine leicht zitronige Tomatensauce ausgezeichnet.

Hackfleisch ist ein Gewürzfresser, es darf also grosszügig gewürzt werden. Zum Lammfleisch passt natürlich Knoblauch und auch die kräftigen Gewürze der nahöstlichen und maghrebinischen Küche.

Zutaten (2 Portionen)

280g	Lammhackfleisch
20g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1Tl	Pul biber, oder süsses Paprika
1Tl	Garam Masala
1Tl	Salz
	Pfeffer
1	Ei
	Paniermehl, Mehl
	Bratbutter
1,5dl	Passata di Pomodoro
1Tl	Oregano getrocknet
1-2Tl	Zitronensaft
1	Prise Zucker

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Bratbutter glasig dünsten und auskühlen lassen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebel und die restliche Gewürze zugeben. Alles von Hand gut verkneten, bis sich die Masse ballig anfühlt. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Derzeit die Sauce zubereiten:

Passata mit dem Oregano und 1-2 Schlucken Wasser aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Sauce nochmals etwas köcheln lassen und bis zum Anrichten warmhalten.

Ein Rüstbrett gut bemehlen. Das Hackfleisch zu zwei runden, ca. 1cm dicken Tätschlis formen und leicht festdrücken. Mit Hilfe eines Blechringes (Ø12cm) geht das am Besten. Oberseite der Tätschlis mit Mehl bestäuben.

Ei in einem flachen Teller verquirlen, einen zweiten Teller mit Paniermehl bestreuen. Tätschli zuerst durch das Ei ziehen und danach im Paniermehl wenden.

Bratbutter mässig erhitzen. Tätschlis auf jeder Seite 3-4 Minuten bräteln lassen.

Hackfleisch-Tätschli anrichten und mit der Tomatensauce nappieren.







