



Rindshackfleisch-Tätschli mit Brie gefüllt auf Tomatensauce

Nein, das sind keine Hamburger, sondern Hacktätschli aus Rindfleisch, gefüllt mit Brie, Sternenberger Brie. Angerichtet habe ich sie auf einer einfachen Tomatensauce aus Pelati und dazu Reis serviert.

Das Rindshackfleisch absorbiert viel Gewürz. Man darf also grosszügig mit Senf, Pfeffer und Salz hantieren. Zum Binden der Hackfleischmasse habe ich ein Ei auf 400g Hackfleisch zugeben, das ist etwas wenig, aber wenn sie vorsichtig geformt werden, halten die Hackfleischlaibchen beim Braten gut zusammen und besitzen auch durchgebraten eine lockerere Konsistenz.

Zutaten (3 Stück)

400g Rindshackfleisch
100g Sternenberger Brie
1 mittelgrosse Zwiebel
2El Paniermehl
1 Ei
1 Knoblauchzehe
1El Paprika süss
2El pikanter Senf
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Tomatensauce:

300g Pelati
1 Knoblauchzehe
1Tl Basilikum getrocknet
Salz und Pfeffer
Olivenöl

Zubereitung

Hackfleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebel hacken und andünsten bis sie leicht braun wird. Zusammen mit dem Paniermehl, Knoblauch (gepresst), dem Ei und den Gewürzen zum Hackfleisch geben.

Das Hackfleisch von Hand sehr gut verkneten bis es nicht mehr an den Händen klebt, mindestens 5 Minuten, danach eine halbe Stunde ruhen lassen.

Aus dem Hackfleisch eine ca. 1cm dicke Scheibe formen und ein Stück Brie (ca.30g) darauflegen. Eine zweite Scheibe Hackfleisch darauflegen und alles mit den Händen zu einer Kugel formen und danach flachdrücken.

Hacktätschli bei eher kleiner Hitze auf jeder Seite ca. 6-7 Minuten braten.

Tomatensauce:

Pelati zu ca 1cm grossen Würfeln hacken und in Olivenöl andünsten. Knoblauch dazupressen und würzen. Ca 15 Minuten köcheln lassen.



Zutaten (ohne Tomatensauce)





Hacktätschli gemächlich braten. Und sei es wieder einmal erwähnt: Die gute alte Eisenpfanne ist das optimale Bratgeschirr. Ob ganz heiss gebraten oder langsam gebrutzelt, ob Hackfleisch oder Steak, ob mager oder fettig, da klebt nie etwas an (Pfanne: Black Star von Kuhn Rikon).

