



Hacktätschli

Paschi Lehmann - 01.11.2023

Rezeptgruppe

Hauptgang

Die Schweizer Hacktätschli sind weit mehr als einfache Fleischbällchen - sie sind ein Stück bodenständiger Hausmannskost mit Charakter. Aussen knusprig, innen wunderbar saftig und voller Geschmack. Dieses Rezept zeigt Schritt für Schritt, wie ihr sie perfekt hinbekommt - von der richtigen Fleischwahl bis zu den idealen Zutaten



Zutaten für 8 Personen als Beilage

bei 4 Personen können die Zutaten +/- halbiert werden

1600 g gemischtes Hackfleisch (Rind und Schwein, ca. 70/30)

2 kleine Zwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehe, gepresst

150 g Panko

2 Eier

2 EL Senf

2 TL Paprikapulver (mild)

1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt

20 g Butter

Salz und Pfeffer nach Geschmack

Bratbutter oder Öl zum Anbraten

Zubereitung

1. Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte vorwärmen. Brot grob schneiden, in eine Schüssel geben, Milch dazu giessen, mischen. Zwiebel schälen, fein hacken, Petersilie fein schneiden. Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Zwiebel und Petersilie begeben, Knoblauch dazu pressen, ca. 2 Min. andämpfen, unter das Brot mischen, etwas abkühlen.



2. Hackfleisch, Ei und Senf begeben, salzen, mischen. Von Hand gut kneten, bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Masse mit nassen Händen zu 24 Tätschli formen.

Tipp: Nur so lange kneten, bis alles gleichmässig vermischt ist - zu langes Mischen macht die Tätschli zäh. Wer es etwas schärfer möchte, 1 TL Chiliflocken beifügen.

Kurz im Kühlschrank ruhen lassen - so behalten sie beim Braten besser ihre Form.

3. In einer Bratpfanne mit wenig Bratbutter erhitzen. Hacktätschli bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten (je Seite etwa 5-6 Minuten).
Aussen soll sich eine schöne Kruste bilden, innen bleiben sie saftig.
Herausnehmen und im Ofen (60 Grad) warm stellen.

Tipps für perfekte Hacktätschli

Fleisch: Eine Mischung aus Rind (für Geschmack) und Schwein (für Saftigkeit) ist ideal.

Brot oder Panko: Gibt Struktur und bindet Feuchtigkeit - nie weglassen!

Ruhen lassen: Nach dem Formen kurz kühlen - das stabilisiert die Tätschli.

Brattemperatur: Nicht zu heiss - sonst bräunen sie aussen zu schnell und bleiben innen roh.