



Lammhackfleisch-Tätschli mit Schafjoghurt

Damit sich Hackfleisch zu Tätschlis formen lässt, die auch zusammenhalten, braucht es ein Bindemittel, das ist das Ei, und damit die Masse nicht zu weich wird, kommt 2-3 Tage altes Brot dazu. Dazu reichlich Gewürz, denn Hackfleisch ist ein richtiger Gewürzfresser. Die Hackfleischmasse muss mit allen weiteren Zutaten kräftig verknetet werden, am besten von Hand, dadurch bindet sie gut, wird kompakt und hält beim Braten besser zusammen.

Statt an einer Sauce habe ich die Lammhackfleisch-Tätschli einfach mit Naturejoghurt, passenderweise aus Schafmilch, angerichtet, das schmeckt sehr gut.

Zutaten (2 Portionen)

250g	Lammhackfleisch
1	Ei
50g	altes Brot
1	Zwiebel, ca. 70g
1	Knoblauchzehe
1/2	Handvoll glatte Petersilie
1Tl	Dijon-Senf
1Tl	Paprika süß
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
100g	Naturejoghurt

Zubereitung

Das Hackfleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

Zwiebel fein hacken und ca. 5 Minuten sanft andünsten. Die Rinde vom Brot

wegschneiden und die Krume klein würfeln. Petersilie fein hacken. Alles zum Hackfleisch geben. Petersilie, Senf, Paprika, Salz und Pfeffer zugeben und die Hackfleischmasse von Hand sehr gut verkneten. Testweise eine Kugel formen, falls das Hackfleisch zu weich ist, noch etwas Brot oder Paniermehl einkneten.

Hackfleischmasse ca. 30 Minuten ruhen lassen. Hackfleisch zu ca. 2cm dicken Tätschlis formen. Tipp: Eher kleine Tätschlis formen, diese lassen sich in der Bratpfanne besser wenden als Grosse. Bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 6-7 Minuten braten. Damit die Tätschli gut durchgaren, gegen Schluss die Herdplatte ausschalten und die Tätschli 2-3 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Anrichten und Joghurt dazugeben.

Die Beilage: Pappardelle mit etwas Rahm und Pesto vermischt.





