



## Lamm-Hacktätschli mit Schafkäse

Fleisch vom Engadiner-Schaf ist sehr schmackhaft und erinnert sogar ein wenig an Wild. Die robuste Rasse lässt sich nicht mit Krafftutter mästen, sondern sie wächst nur in Weidehaltung langsam heran, was sich mit bester Fleischqualität bemerkbar macht. Da sind nicht nur die "Edelstücke" wie Gigot und Kotelettes, sondern auch das Hackfleisch ein Genuss.

Urs Kägi bietet jeden 2. Samstag Fleisch vom Engadiner Schaf aus eigener Zucht am Robenhauser Wochenmarkt an. Weitere Züchter und Informationen findet man auf [www.engadinerschaf.ch](http://www.engadinerschaf.ch)

Kräftig mit Knoblauch, Pul biber (türkischer Paprika) und Kümmel gewürzt und mit mildem Schafkäse vermischt, lassen sich aus diesem Hackfleisch, vielleicht etwas rustikale, aber vorzügliche Tätschlis braten. Der ausgewogene Fettgehalt des Hackfleisches und der Käse sorgen dabei für eine saftige und weiche Konsistenz. Zusammen mit Salat gibt das ein leichtes, schmackhaftes Sommergericht.

### Zutaten (2 Portionen)

330g	Lamhackfleisch
120g	halbharter, milder Schafkäse
60g	Zwiebel
1	Ei
1-2	Knoblauchzehen
1/2Tl	Kreuzkümmel
1Tl	Pul biber oder süßes Paprika
1-2El	glattblättrige Petersile (gehackt)
	Salz und Pfeffer
2-3El	Paniermehl
1El	Paniermehl (Panade)
	Bratbutter

## Zubereitung

Schafkäse zu 5mm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Petersilie hacken. Kreuzkümmel im Mörser leicht zerstoßen.

Hackfleisch in einer Schüssel geben

Zwiebel und Knoblauch in wenig Bratbutter dünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Petersilie, Kümmel und Pul biber zugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten. Auskühlen lassen und zum Hackfleisch geben.

Ei und die Käsewürfel zugeben und mit Pfeffer und Salz (3/4TI) würzen. Hackfleischmasse von Hand gut verkneten, dabei das Paniermehl nach und nach zugeben bis die Masse ballig wird. Ev. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackfleischmasse 1/2 Stunde ziehen lassen.

Hackfleisch mit nassen Händen zu Tätschlis formen, dabei leicht festdrücken, damit sie kompakt und 2-3cm dick werden. Mit Hilfe eines Metallringes lassen sie sich schön rund formen. Tätschlis beidseitig mit etwas Paniermehl bestreuen und leicht festdrücken. 1/2 Stunde ruhen lassen.

Nicht zu knapp Bratbutter mässig erhitzen. Hacktätschli auf beiden Seiten 8-10 Minuten braten. Sie sollten dabei nicht zu stark, aber lebhaft brutzeln.







