



Bulgur-Rüebli-Tätschli

Bulgur wird aus gekochten Weizenkörnern gemacht, die anschliessend geschrotet und getrocknet werden. Er muss nicht lange gekocht werden und bleibt leicht körnig. Zusammen mit geraffelten Rüebli lassen sich aus ihm gute Tätschlis braten, sie sind feucht und haben einen guten Biss. Frisch gebraten sind sie auch leicht knusprig. Gemahlene Haselnüsse und etwas Curry betonen den guten, dezenten Geschmack der Tätschlis. Dazu passt z.B. ein würziger Kräuterquark, aber auch sämiger Rahmspinat.

Zutaten (2-3 Portionen)

70g	Bulgur
150g	Rüebli
30g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1,5dl	Gemüsebouillon
2El	Petersilie gehackt
1Tl	Currypulver
2El	Mehl
1El	Haselnüsse gemahlen
20g	Parmesan gerieben
1	kleines Ei
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rüebli durch die Bircherraffel reiben. Petersilie fein hacken.

Die Bircherraffel ist feiner als die Röstiraffel, aber gröber als eine Käsereiber. Sie besitzt flache, zweiteilige Schneidezähne.

Zwiebel, Knoblauch und Rüebli in eine Pfanne geben und mit 1El Olivenöl 3-4 Minuten

andünsten. Bulgur und Bouillon zugeben und aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen. Herdplatte auf die niedrigste Stufe stellen, einen Deckel aufsetzen und 20 Minuten quellen lassen. Deckel abnehmen, die Masse noch auf der warmen Herdplatte einmal paar mal durchrühren, damit sie etwas ausdampft. Von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen. In eine Schüssel geben.

Petersilie, Curry, Haselnüsse, Parmesan, Mehl und das Ei zugeben und gut vermischen. Falls die Masse zu weich zum Formen ist, noch etwas Mehl zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 15 Minuten ruhen lassen.

Mit feuchten Händen zu 1,5cm dicken Tätschlis von ca. 5cm Durchmesser formen. Auf einem leicht eingeeölten Teller zwischengelagern. Die Rezeptmenge 10 bis 12 Tätschlis.

Nicht zu knapp Olivenöl in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Tätschlis auf jeder Seite 4-5 Minuten braten. Bei grösseren Mengen die Tätschli in Etappen anbraten und im Ofen bei 80° warm halten.

Die angerichteten Tätschli mit etwas geraffelten Rübli bestreuen.







