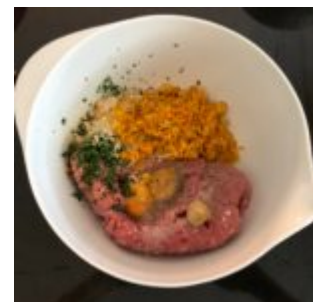


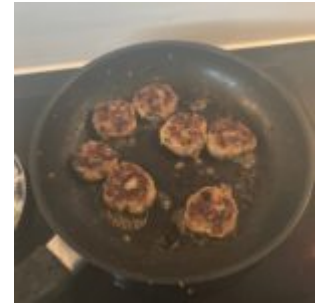
Kalbshacktätschli

Das ist nun wirklich ein schweizerisches Essen, in Österreich sind Flaischlaiberl immer mit gemischtem Faschiertem. Und hervorragend geeignet für Schulevents, weil dann auch muslimische Kinder davon essen können. Und sie schmecken kalt und warm, mit und ohne Sauce.

Zutaten (4 Personen, mit Beilage, 30-45 Minuten je nach Pfannengrösse)

- 1 EL Pflanzenöl (Raps oder Sonnenblumen)
- 1 grosse Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- Zwei Karotten (100 g), winzige Würfelchen geschnitten.
- 1 grosse oder zwei kleine Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 700 g Kalbsfaschiertes (Hackfleisch), vom Hals
- 30 g Semmelbrösel (Paniermehl) vom Bäcker
- 30 ml Milch
- 1 Teelöffel Senf
- 1-2 Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie (Blätter, fein gehackt)
- 1/2 TL Salz
- Pflanzenöl zum Braten (Sonnenblumen- oder Rapsöl)





Die feingehackten Zwiebeln, Karotten und Knoblauchwürfelchen in 1 EL Öl weich aber nicht braun dünsten. Die Brösel mit der Milch vermischen. Die abgekühlten Würfeligen, mit den Bröseln und den restlichen Zutaten mit einem Kochlöffel 5 Minuten kräftig rühren bis die Masse sich bindet. Mit nassen Händen golfballgrosse Kugeln formen, ca 2 cm dick flach pressen und in die Mitte ein Mulde machen. Beim Braten ziehen sich die Tätschle zusammen und werden in der Mitte höher, mit der Mulde kommen sie hübsch flach heraus.

Bei Stufe 6-7 auf jeder Seite ca. 3-4 Minuten braun braten so dass sie gerade durch sind. Aber wenn man das durchwachsene Fleisch vom Kalbshals nimmt bleiben sie auf jeden Fall saftiger als wie mit dem Standardhackfleisch.