

Hacktäschi mit Kräuterbutter

Zutaten

Für 4 Personen

Backpapier
Spritzsack mit Sterntülle

Kräuterbutter:
250 g Butter, zimmerwarm
1-2 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen, gepresst
5 EL gemischte Kräuter, fein gehackt, z.B. Schnittlauch,
Petersilie und Koriander
Salz
Pfeffer
Paprika

Hacktäschi:
500-600 g Hackfleisch, z.B. halb Rind, halb Schwein
3 EL fein gehackte Petersilie
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
4 EL Paniermehl
1 Ei
1 EL Senf
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
wenig Mehl
Bratbutter oder Bratcrème



Zubereitung

Zubereiten: ca. 40 Minuten

1. Kräuterbutter: Butter schaumig rühren. Zitronensaft, Knoblauch, Kräuter und Gewürze daruntermischen.
2. Kräuterbutter in den Spritzsack füllen. Rosetten auf das Backpapier spritzen. Kühl stellen.
3. Hacktäschi: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, zu einer gleichmässigen Masse kneten.
4. Auf wenig Mehl 8 Täschi formen.
5. In heisser Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten braten. Garprobe: Tritt beim Einstechen klarer Fleischsaft aus, ist das Hacktäschi gar. Hacktäschi anrichten, mit Kräuterbutter garnieren.
6. Kräuterbutter-Vorrat: Damit die Butterrosetten die Form behalten, gibt man sie auf dem Blech für ca. 1 Stunde in den Tiefkühler. Danach füllt man sie in einen Beutel. Im Tiefkühler sind sie so ca. 4 Monate haltbar.

Nährwerte Eine Portion enthält: 802 kcal, 23g Eiweiss, 75g Fett, 12g Kohlenhydrate.