



Grosis Hacktäschi

Für 4 Personen

500g gehacktes Jenazer Rindfleisch

150g Ruchbrot

3dl Milch

2 Eier

1dl Bouillon

Eine grosse Zwiebel

Frischen Peterli, Majoran und Thymian

Je nach Geschmack 1 bis 2 Knoblauchzehen

Das in kleine Würfel geschnittene Brot etwa eine halbe Stunde in der Milch einweichen. Das Brot mit einer Gabel zerdrücken.

Fleisch, Eier, Bouillon, Peterli mit Paprika, Majora, Thymian, Pfeffer und Salz würzen. Alles gut mischen.

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und in der Pfanne andünsten unter das Fleisch mischen und Täschi formen.

Die Täschi vor dem braten in Paniermehl wenden.

