

Hacktäschli vom Schaf

(Lieblingsrezept von SRF1-Hörerin Käthi Beutler aus Studen, BE)

Zutaten: (4 Pers.)

- 500 g Hackfleisch vom Schaf, mittelgrob gehackt
- 1 Scheibe Brot, in heisser Bouillon eingeweicht und ausgedrückt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Paprika, Curry
- 1 Handvoll frische Kräuter, fein gehackt (je nach Saison: Bärlauch, Spitzwegerich, Sauerampfer, Schnittlauch, Peterli)
- Paniermehl
- 4 Schieben Raclette-Käse
- Öl zum Anbraten

Zubereitung:

Alle Zutaten (ausser Paniermehl und Käse) in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse kneten.

8 Tätschli formen und im Paniermehl wenden.

Die Tätschli in einer Bratpfanne in nicht allzu heissem Öl auf beiden Seiten gut anbraten (etwa 4 Minuten pro Seite).

Den Herd ausschalten. Die Hälfte der Tätschli in der Pfanne mit Käsescheiben belegen. Die Pfanne mit einem Deckel verschliessen und den Käse schmelzen lassen.