

Hacktäschli nach Ueli Münger

Zutaten:

250 g Schweineschulter
250 g mageres Rindfleisch
50 g Bratspeck
120 g Kalbsleber
120 g Milken
250 g Luganighe (Tessiner Wurst)

Alles durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen.

80 g Mangold in feine Streifen schneiden.

Petersilie hacken und beides zusammen kurz blanchieren, abkühlen und mit der Fleischmasse verkneten.

Mit Salz, Muskatnuss und Piment d'Espelettes würzen (probeweise ein kleines Fleischbällchen kurz braten und probieren, dann evtl. nachwürzen).

Dann 66 – 80 g schwere Hacktäschli formen und je einzeln in ein Schweinsnetz einpacken.

Die Hacktäschli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Ofen bei 200 Grad 25 -30 Minuten beidseitig braten.

Zwiebelringe in ausgelassener Butter goldgelb und knusprig frittieren und über den Hacktäschli verteilen.
