

## Hacktäschli

(Lieblingsrezept von SRF1-Landfrau Monika Knellwolf aus Waldstatt, AR)

### Zutaten:

- 250 g Gehacktes vom Rind
- 250 g Gehacktes vom Schwein
- 500 g Kalbsbrät
- 1 rohes Ei
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Rüebli, fein geraffelt
- Peterli, fein gehackt
- Schnittlauch, fein gehackt
- nach Belieben Fleischwürze, Knoblauchgewürz, Salz und Pfeffer
- 2 EL Paniermehl
- Öl zum Anbraten

### Zubereitung:

Alle Zutaten gut verkneten. Tätschli formen und in Paniermehl wenden. Die Hacktäschli in etwas Öl kurz rundum goldbraun anbraten und dann in einer Gratin-Form im Ofen in brauner Sauce eine Stunde lang auf kleinem Feuer (ca. 130 Grad) köcheln lassen.