

Rehhacktäschi

Zutaten für 4 Personen:

- 600 gr. gehacktes Rehfleisch (Schulter)
- 1 Stück Toastbrot gewürfelt, ohne Rinde, in warmer Milch eingeweicht und gut ausgedrückt
- 1 kleine Zwiebel gehackt oder eine Frühlingszwiebel mit Stängel
- 1 Ei
- ½ Bund Petersilie gehackt oder einige Bärlauchblätter fein gehackt
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen, gut würzen und tüchtig durchkneten.

Zu ca. 8cm grossen und 2cm dicken Hacktäschi formen.

In heisser Bratbutter beidseitig ca. 5 Minuten braten.

Beilagen:

Dazu passen jetzt im Frühjahr besonders gut Bärlauchspätzli (feingehackter Bärlauch unter den Knöpfleteig mischen oder Bärlauch kurz in Butter schwenken und über die Knöpfli geben) und frisches Gemüse.

Sauce:

Hagenbuttenconfi, Sanddornmark und Cranberry mischen und zu den Hacktäschi servieren.

En Guete!

