



Hauptgang

Hacktäschli im Ofen überbacken

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Für die Hacktäschli:

750 gr Hackfleisch (Halb/Halb)
2 EL Bratbutter(1)
2 Stück Eier
1 grosse Zwiebel (1), geschält und fein gehackt
2 Zehen Knoblauch, geschält und fein gehackt (oder gepresst)
1 EL Bratbutter(2)
4-6 EL Paniermehl
1/2 Bund Petersilie, glattblättrig, die Blätter davon fein gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Butter für das Ausbuttern der Gratinform

Für den Guss:

750 gr Zwiebeln(2), geschält, gewürfelt
1 Becher Sahne
2 Becher Crème fraîche
1 TL Rindsbouillongranulat

Zubereitung:

Backofen	Den Backofen auf 180 Grad vorheizen
Gratinform	Eine Gratinform ausbuttern
Bratpfanne, Bratbutter(2), Zwiebeln(1)	In der Bratpfanne die Bratbutter(2) erhitzen. Die Zwiebel zusammen mit dem Knoblauch glasig dünsten. Danach vom Feuer nehmen und erkalten lassen.
Grosse Schüssel, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Peter- silie, Paniermehl, Eier	In einer grossen Schüssel alle nebenstehenden Zutaten mischen. Danach Hacktäschli daraus formen. Die Hacktäschli in der Bratpfanne, in reichlich Bratbutter(2), allseits anbraten und danach in die Gratinform geben.
Zubereitung Guss: Zwiebeln(2)	Die Zwiebeln (2) ebenfalls in derselben Bratpfanne glasig dünsten. Danach über die Hacktäschli in die Gratinform geben.
Schüssel	In einer Schüssel den Rahm sowie die Crème fraîche mitsamt Rindsbouillongranulat mischen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Den Guss über den Inhalt der Gratinform verteilen. Im vorgeheizten Ofen während rund 60 Minuten backen.