

# Party-Tätschli

**Eine weite, ofenfeste Form von ca. 2 Liter Inhalt einfetten oder ein Backblech verwenden.**

1 kg Hackfleisch, Rind oder dreierlei,  
aus der Region  
2 Eier  
4 Stück Brot, altbacken, in wenig  
Milch eingeweicht, in einem Mehlsieb  
mit einer Gabel zerzupft und gleichzeitig  
ausgedrückt  
2 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gepresst  
1 ½ KL Salz  
wenig Pfeffer

alle Zutaten in einer Schüssel mischen und kneten, bis sich eine  
kompakte Masse bildet, die nicht mehr an den Händen klebt  
Die Masse in 20 Portionen teilen und mit kalt abgespülten, nassen  
Händen zu Kugeln formen, etwas flach drücken

20 Tranchen Bratspeck

Tätschli umwickeln, in die vorbereitete Form stellen

Braten  
Ofenmitte  
220 °C (Heissluft 200 °C)  
ca. 30 Min.

**Geeignet für:** Fleisch, Resteverwertung  
**Schwierigkeitsgrad:** mittlere Anforderung