Party-Tätschli

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

Braten

Ofenmitte

220 °C (Heissluft 200 °C)

ca. 30 Min.

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

Geeignet für: Fleisch, Resteverwertung

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung