

Hacktäschli im Stampf

Zutaten

Hacktäschli

¾ Schalotte
¾ EL glattblättrige Petersilie
375g Hackfleisch (Rind und Schwein)
112g Kalbsbrät
1 ½ EL Paniermehl
⅓ TL Salz
Wenig Pfeffer

Sauce

187g weisse Champignons
¾ Schalotte
Bratbutter zum Braten
¾ dl Weisswein
1½ dl Saucen-Halbrahm
¾ dl Fleischbouillon
¾ EL Maizena
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Stampf

600g mehligkochende Kartoffeln
450g Blumenkohl
Salzwasser, siedend
¾ dl Milch
37 ½g Butter
Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Zubereitung

Hacktäschli

1. Schalotte fein hacken, Petersilie fein schneiden, beides mit dem Fleisch und allen Zutaten bis und mit Pfeffer in einer Schüssel mischen. Masse gut kneten, bis eine kompakte Masse entsteht.
2. Masse mit nassen Händen in ca. 20 kleine Tätschli formen.

Sauce

1. Champignons in Scheiben schneiden, Schalotte fein hacken.
2. Bratbutter in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen.
3. Hacktätschli beidseitig je ca. 3 Min. braten, herausnehmen.
4. Hitze reduzieren, Bratfett auftupfen, evtl. wenig Bratbutter begeben.
5. Champignons und Schalotte ca. 5 Min. andämpfen.
6. Wein dazugiessen, auf die Hälfte einköcheln. Rahm, Bouillon und Maizena gut verrühren, dazugiessen, unter Rühren aufkochen, ca. 3 Min. kochen, würzen. Hacktätschli wieder begeben, nur noch heiss werden lassen, zugedeckt warmhalten.

Stampf

Kartoffeln schälen, mit dem Blumenkohl in Stücke schneiden. Kartoffeln und Blumenkohl offen im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. weichkochen. Wasser abgiessen, Restfeuchtigkeit unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte verdampfen lassen.

Milch und Butter begeben, mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel Kartoffeln und Blumenkohl zerdrücken, würzen. Stampf mit den Hacktätschli und der Sauce anrichten.