

Hacktätschli an Pilzrahmsauce



Bodenständiger Klassiker: Hacktätschli sind einfach in der Zubereitung und schmecken der ganzen Familie. Dazu servieren wir eine sämige Champignonrahmsauce und Reis.

Hacktätschli, Frikadellen, Buletten, Köttbullar – die Kugeln aus Hackfleisch haben viele Namen und man findet sie in leicht abgeänderter Form überall auf der Welt. Bei Denner werden sie heute an einer feinen Pilzrahmsauce serviert.

Gewusst? Champignons, die zu den beliebtesten Speisepilzen der Schweiz gehören, kann man zwar auch selber in der freien Natur sammeln, hauptsächlich werden sie jedoch in sogenannten Kulturräumen gezüchtet und sind dadurch das ganze Jahr über erhältlich. Pilze sollten idealerweise vor der Zubereitung nur abgerieben oder mit einem Pinsel gesäubert werden. Mit Wasser gewaschen, saugen sie sich schnell voll und verlieren an Geschmack.

Hacktätschli

- 700 – 800 g Hackfleisch vom Rind
- 1 mittelgrosse Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- Wenig neutrales Öl, z.B. Sonnenblumenöl
- 1 Ei
- 6 EL Paniermehl
- 1 grosse Handvoll Petersilie, fein gehackt
- 1¼ TL Salz
- Etwas Pfeffer und Paprikapulver
- 2 EL neutrales Öl zum Braten, z.B. Sonnenblumenöl

Sauce

- 400 g braune Champignons, geviertelt
- 10 g Butter
- 2 EL Mehl
- 3 dl Weisswein
- 2 dl Wasser
- ½ Würfel Gemüsebouillon
- 3½ dl Halbrahm
- Etwas Salz, Pfeffer, Paprika- und Zwiebelpulver
- 3 TL Petersilie, fein gehackt
- Optional 1½ TL Maizena in 4 TL kaltem Wasser aufgelöst

Hacktätschli

1. Hackfleisch circa 45 Minuten vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und in eine Schüssel legen.
2. Zwiebelstücke in wenig neutralem Öl (z.B. Sonnenblumenöl) etwa 1 Minute dünsten, danach den Knoblauch dazu pressen und beides so lange weiterdünsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind. Danach die Mischung mit dem Ei, Paniermehl, Petersilie, Salz, Pfeffer und Paprikapulver zum Fleisch geben und alles circa 3 Minuten mit den Händen verkneten. 8 gleich grosse Patties formen.
3. Ofen auf 70 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Sauce

1. Hacktätschli in einer Bratpfanne in 2 EL neutralem Öl beidseitig je 4 bis 6 Minuten braten, danach im Ofen warm stellen.
2. Butter in derselben Pfanne schmelzen, Pilze eine Minute anbraten, mit Mehl bestäuben, nochmals 30 Sekunden unter Wenden weiterbraten, mit dem Weisswein ablöschen und diesen um die Hälfte reduzieren (einkochen).
3. Wasser und Bouillon dazu geben und 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Halbrahm und Gewürze begeben, weitere 10 Minuten köcheln und falls die Sauce zu flüssig ist, die Maizena-Wasser-Mischung unterrühren und nochmals 3 bis 5 Minuten köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Hacktätschli an Pilzrahmsauce mit Reis oder Kartoffelstock servieren.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 10 Minuten

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Kräftiges Rot mit ziegelroten Reflexen. Intensiver Duft nach Beeren und reifen Früchten, mit feinen Gewürznoten. Voll im Körper, mit weichen, runden Tanninen. Wunderbar lang anhaltend im Gaumen.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)