

Hacktäschi (Frikadellen)

Zutaten für 2 Personen

Gehacktes	300 g
Zwiebel	1 Stk.
Haferflocken	70 g
Fleischgewürz	2 EL
Ei	1 Stk.
Salz	2 Prise
Pfeffer	3 Prise
Senf	1 TL
Schnittlauch	1 Bd
Wasser	2 dl
Fleischbouillon	1 EL



Zwiebel in Butter gut dünsten und in eine Schüssel geben



Fleisch, Gewürze Ei und Schnittlauch dazu geben



Von Hand gut mischen probieren und evtl. nachwürzen



Alufolie auslegen und mit Mehl bestreuen. Hacktäschi Formen und wieder mit Mehl bestäuben



Hacktäschi gut braten



Mit dem Wasser und ablöschen und ca. 30 Min zugedeckt köcheln lassen