



Würzige Wildhacktätschli

Der Schweizer Klassiker
kann gut im Voraus zubereitet und tiefgekühlt werden.
Dazu passt der Kürbis-Blechkuchen.

Zutaten

500 g Hackfleisch vom Wild (z. B. Schulter oder Keule von Hirsch oder Reh)
50 g Quark
3 EL Haferflocken
100 g durchwachsener Speck

Fein gehackt:

2 Zwiebeln
1 kl. rote Peperoncino, entkernt
1–2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Handvoll Petersilie

Fein gemahlen:

3 Wacholderbeeren
2 Gewürznelken

1 Ei

1 TL mittelscharfer Senf

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Etwa 35 Minuten

- 1 Den Speck fein würfeln.
- 2 Speck-, Zwiebel-, Peperoncino- und Knoblauchwürfel in einer Pfanne 3–4 Minuten anbraten.
- 3 In einer Schüssel das Wildhackfleisch mit der Speck-Zwiebelmischung, dem Ei, Senf, Quark, Haferflocken, Kräutern und Gewürzen gut vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Aus der Masse gleichgrosse Hacktätschli formen und in etwas Öl oder geklärter Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten langsam goldbraun braten.
- 5 Backofen vorheizen auf 100 °C und die angebratenen Hacktätschli ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Tipp

Anstelle des Kürbis-Blechkuchens passen Spätzli mit Rotkraut, karamellisierte Maroni und Hagebuttensauce prima zu den würzigen Wildhacktätschli.