

Grosis Hacktätschli mit Whiskyrahmsauce

In der Einfachheit liegt das Spezielle.

Zutaten für 4 Personen

½ Zwiebel, fein gehackt
wenig Butter
0,5 dl Milch
2 Scheiben Toastbrot
50 g Rüeblli, kleingewürfelt
50 g Sellerie, kleingewürfelt
250 g Rindfleisch, gehackt
100 g Kalbsbrät
20 g Petersilie, fein gehackt
1 EL Senf
Salz, Pfeffer
2 EL Erdnussöl
200 g Champignons
1.5 dl Vollrahm
2 EL Whisky

Zwiebel mit wenig Butter andünsten, mit Milch ablöschen.

Toastbrot entrinden, würfeln, begeben und eine Minute einweichen. Mit der Gabel zerkleinern und auskühlen lassen.

Rüeblli und Sellerie in siedendem Salzwasser weichgaren, im Eiswasser abschrecken und trockentupfen. Hackfleisch mit Brät, Gemüsewürfel, Petersilie und Toastmasse mischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse acht Hacktätschli formen.

Öl in der Bratpfanne erhitzen, Hacktätschli beidseitig anbraten. Champignons in Scheiben schneiden und begeben, zugedeckt auf kleiner Hitze 15 Minuten dünsten. Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Rahm zu den Pilzen giessen, aufkochen und zu einer sämigen Sauce einkochen, mit Whisky parfümieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weintipp: Dazu passt ein fruchtiger Rotwein, um die schönen Röstaromen hervorzuheben ein Wein mit Merlot Anteil, je nach Geschmack mit oder ohne Fassausbau.

Aus unserem Sortiment:
Sud Primitivo /Merlot, Italien
Norico, Norditalien
Rosso Passo, Veneto, Italien