



**REZEPT**                    **Zürcher Oberländer Hacktätschli mit Blumenkohl-Kartoffelstampf und Brunoise-Gemüse**

**KATEGORIE**            **Öppis us de Region**

**REZEPT INFOS**

Portionen:                6  
Vorbereitungszeit:    30 Min.  
Zubereitungszeit:    1 Std. 30 Min.

**ZUTATEN**

**Kartoffel-Blumenkohlstampf**

- 800 g mehligkochende Kartoffeln
- 400 g Blumenkohl
- 1 dl Vollrahm
- 80 g Butter
- Salzwasser
- Muskat
- Pfeffer und Salz

**Aceto-Balsamico Rahmsauce**

- 50 gr Butter
- 2 EL Rohrzucker ( fein gemahlen ) zB. Jacutinga
- ½ dl Aceto – Balsamico
- ¾ lt Rindsboullion
- ¾ dl Vollrahm

**Zürcher Oberländer - Hacktätschli**

- 1200 g Hackfleisch, z.B. 2/3 Rind, 1/3 Schwein
- 10 EL fein gehackter Peterli
- 3 Zwiebel, mittel grob gehackt
- 2 Knoblauchzehe, gepresst
- 8 EL Paniermehl
- 2 Eier
- 80 g Parmesan
- 8 grössere Röschen Blumenkohl fein gehackt
- Je 2 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle und Fleischgewürz
- 4 EL Bratbutter oder Bratcreme oder Öl

## **Brunoise Gemüse**

- 4 grosse Rüebli
- 1 rote grosse Peperoni
- 2 Bund Frühlingszwiebel
- 2 grosse Kohlrabi
- 1 Bund Radiesli
- 6 ungesalzene Haselnüsse (gemörsert)
- 1.5 lt Gemüseboullion
- 4 EL Butter

## **ZUBEREITUNG**

### **Kartoffel-Blumenkohlstampf**

- Kartoffeln schälen.
- Mit dem Blumenkohl zusammen in ca. 2 cm grosse Stücke schneiden.
- Kartoffeln und Blumenkohl offen im siedenden Salzwasser ca. 25 Min. sehr weichkochen.
- Wasser abgiessen.
- Restfeuchtigkeit unter Hin-und-her-bewegen der Pfanne auf der ausgeschalteten Platte kurz verdampfen lassen.
- Mit dem Kartoffelstampfer die Kartoffeln und den Blumenkohl fein zerdrücken.
- Vollrahm und die Butter daruntermischen.
- Würzen und abschmecken.

### **Aceto-Balsamico Rahmsauce**

- Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Rohrzucker einrieseln lassen.
- Das Ganze mit dem Schwingbesen aufrühren.
- Den Aceto beigeben und jetzt rühren, rühren, rühren - bis alles schön emulgiert ist.
- Mit der ganzen Bouillon ablöschen und ca. 10 Min. köcheln lassen.
- Den Rahm zufügen.
- Kurz aufkochen.
- Die Hitze reduzieren und die Sauce ev. mit etwas Roux oder Beurremanié binden.

### **Zürcher Oberländer - Hacktätschli**

- Ofen auf 80°C Ober- / Unterhitze vorheizen.
- Einen Teller für die Tätschli und 6 Teller zum Warmanrichten hineinstellen.
- In einer Bratpfanne die gehackte Zwiebel langsam in Öl dünsten, bis sie beginnen glasig zu werden.
- Knoblauch dazugeben und eine halbe Minute mit dünsten.
- In eine Schale leeren oder in der Pfanne beiseitestellen.
- Rindshack, Ei, Paniermehl, Parmesan, Peterli, den Blumenkohl, Salz, Pfeffer und ein Fleischgewürz, sowie die beiseite gestellten Zwiebel in einer grossen Schüssel gut 2 Min. lang von Hand kneten, bis die Masse schön kompakt ist.
- Masse zu 14 - 16 Tätschli formen.
- Portionenweise in 4 EL heissem Öl / Butter pro Seite 3-4 Minuten braten.
- In dem vorbereiteten Teller im Ofen warmhalten.

### **Brunoise Gemüse**

- Sämtliches Gemüse waschen.
- Rüebli, Kohlrabi und Peperoni schälen.
- Jetzt alles, auch Radiesli und die Frühlingszwiebel mit etwas deren grün, in möglichst gleichmässige 5 – 8 mm grosse Klötzli schneiden.
- Das Ganze in der Bouillon bis zum gewünschten Biss garen.
- Bouillon ableeren.
- Die Butter unter das Gemüse ziehen, bis es schön glänzt.
- Anrichten und die gemörserten Haselnüsse als Dekoration al Gusto auf das Gemüse verteilen.

