

## Rezept für 4 Personen



## ZUBEREITUNG

### Zutaten Rindshacktätschli

500 g Rindshackfleisch  
1 Zwiebel, fein gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 EL frische Petersilie, gehackt  
1 TL frischer Thymian, gehackt  
Wenig Rapsöl  
1 EL Senf  
½ Weggli, altbacken  
1 dl Vollrahm  
1 Ei  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Paprikapulver  
1 EL Sbrinz, gerieben

### Zubereitung Rindshacktätschli

Weggli im Vollrahm einweichen und anschliessend zerdrücken. Zwiebeln in wenig Öl andünsten, Kräuter hinzufügen, abkühlen lassen. Die Wegglimasse mit Senf, Ei, Gewürzen und Sbrinz mischen und die abgekühlten Zwiebeln dazu geben. Die Masse mit dem Hackfleisch mischen, in Portionen teilen und in einer heissen Bratpfanne in wenig Öl braten.

### **Zutaten Onion Rings**

1 grosse Zwiebel  
3 EL Weissmehl  
1 EL Maizena  
½ Päckchen Backpulver  
1 Ei  
1 dl Milch  
2–3 dl Sonnenblumenöl  
Etwas Paprikapulver (mild)  
Salz

### **Zutaten Kartoffel-Gurkensalat**

20 neue Kartoffeln  
½ Salatgurke  
3–4 Scheiben einer Chilischote  
Einige Blätter Minze  
Einige Blätter glattblättrige Petersilie  
1 Handvoll Schnittlauch, gehackt  
1 EL Mayonnaise  
1 EL Naturjoghurt  
2 EL Saurer Halbrahm  
2 EL Olivenöl  
½ Zitrone, nur Saft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zutaten Chili-Konfi**

500 g Tomaten, geschält und entkernt  
1 Chilischote  
1 rote Zwiebel  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
2 EL weisser Balsamico-Essig  
2 EL Ketchup  
200 g Gelierzucker

### **Zubereitung Onion Rings**

Die Zwiebel in Ringe schneiden und diese auseinander nehmen. Mehl, Maizena, Backpulver und Ei in einer Schüssel verrühren. Milch dazu giessen und gut mischen. Die Zwiebelringe mit Salz und Paprikapulver würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Das Sonnenblumenöl in einer Bratpfanne zum Frittieren erhitzen. Zwiebelringe im Teig wenden und im heissen Öl frittieren. Wenn sie goldbraun sind, herausnehmen und auf Küchenpapier auslegen. Im Ofen bei 80 ° C warmhalten.

### **Zubereitung Kartoffel-Gurkensalat**

Die Kartoffeln ungeschält im Salzwasser kochen und je nach Grösse vierteln oder halbieren. Die Gurke schälen und in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben. Ein paar Scheiben der geschnittenen Chilischote dazugeben. Kräuter fein schneiden und begeben, mit Meersalz abschmecken. Mayonnaise, Joghurt, saurer Halbrahm, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Zubereitung Chili-Konfi**

Tomaten in Würfel schneiden. Chilischote entkernen und fein schneiden. Alle Zutaten in einen Topf geben und bei kleiner Hitze 1 Stunde leicht köcheln lassen. Anschliessend kurz pürieren. Die Chili-Konfitüre in heiss ausgespülte Gläser füllen, verschliessen und abkühlen lassen.