

'Hacktäschi' (Hamburger)

600 g Rindshackfleisch
1 mittlere Zwiebel, fein gehackt
2 EL Senf
5 EL Paniermehl
4 EL gemahlene Erdnussflips
2 TL Curry
2 TL Fleischwürzmischung (Oswald)
2 TL Aromat
1 EL Paprika, süß
3 EL Petersilie, getrocknet
1 TL Majoran
Pfeffer aus der Mühle
2 Eier

Baumnussöl

Alle Zutaten gut vermischen (am Besten mit dem Knethacken des Handrührgerätes) und 30 Minuten durchziehen lassen.

Baumnussöl in einer Bratpfanne erhitzen und die Hacktäschi auf beiden Seite je 5 Minuten knusprig, braun braten.

steiertisch