

Renés Rindshacktätschli mit crispy Onion Rings, Kartoffel-Gurkensalat und Chili-Konfi

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, abkühnen 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

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.

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

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 beigeben, mit Meersalz abschmecken. Mayonnaise, Joghurt, saurer Halbrahm, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und vorsichtig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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 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.