

CURRY- Hacktätschli



Hinweis :

4 Esslöffel Dörrfrüchte, gewürfelt (z.B. getrocknete Bananen oder Aprikosen), unter die Fleischmasse mischen.

Zutaten :

500 g Gehacktes

150 g Ricotta

3 Esslöffel Paniermehl

1 Ei

1-2 Essl. Curry

1 Teelöffel Senf

1 Teelöffel Salz

Pfeffer aus der Mühle

Öl oder Bratbutter zum Braten

Zubereitung :

Alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen, bis die Masse gut zusammenhält. Masse in 8 Teile teilen, mit nassen Händen zu Kugeln formen, etwas flach drücken.

Braten: Öl oder Bratbutter in der Bratpfanne heiss werden lassen. Hitze reduzieren, Burger begeben und beidseitig je 4-5 Minuten braten.

Dazu passt: Chutneys (z.B. Mango), Brötchen oder Gemüseis und Salat