



KATRIN UND THOMAS HUNKELER

GASTHAUS ENGEL
6166 HASLE
www.engel-hasle.ch

ENTLEBUCHER KRÄUTER-HACK-SPIESSLI



Für 4 Personen

600 g Hackfleisch
3 EL gehackte Gartenkräuter
1 fein gehackte Zwiebel
1 gepresste Knoblauchzehe
4 EL Paniermehl
1 Ei
1 EL Senf
Salz und Pfeffer oder weitere Gewürze zum Abschmecken
Holzspiese

Alle Zutaten zu einer Masse kneten, mit Salz, Pfeffer und weiteren Gewürzen abschmecken. Kleine Kugeln formen, auf einen Holzspieß stecken und in der Pfanne allseitig durchgaren. Servieren mit Kräuterbutter oder brauner Sauce.

Tipp: Als Beilage schmecken ein Safranrisotto, Fidirulla-Teigwaren, Entlebucher Bratkartoffeln oder ein frischer Salat besonders gut!