

Hacktäschli mit Feigen-Chutney

Hacktäschli mit Feigen-Chutney

Zutaten für 4-6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Menu: [21.08.2024](#)

Creation: [Marco Gugolz](#)

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Ei
- 50 g Semmelbrösel
- 2 EL gehackte frische Petersilie
- 1 TL Senf
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Öl zum Braten

Zutaten für das Feigen-Chutney:

- 250 g frische Feigen, geviertelt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 50 g brauner Zucker
- 100 ml Apfelessig
- 1 EL geriebener frischer Ingwer
- 1/2 TL Zimt
- 1/4 TL Nelkenpulver
- Salz nach Geschmack
- 1 EL Olivenöl

Zubereitung der Hacktäschli:

1. Hackfleischmasse vorbereiten:

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Gehackte Zwiebel, Knoblauch, Ei, Semmelbrösel, Petersilie, Senf, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles gut vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

2. Fleischbällchen formen:

Aus der Masse kleine Bällchen (ca. 2-3 cm Durchmesser) formen.

3. Braten:

Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen portionsweise bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun und durchgegart braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und im Ofen warm stellen lassen

Zubereitung des Feigen-Chutneys:

1. Vorbereitung:

Olivenöl in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Zwiebel hinzufügen und etwa 5 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind

2. Chutney kochen:

Hacktäschli mit Feigen-Chutney

Feigen, braunen Zucker, Apfelessig, geriebenen Ingwer, Zimt, Nelkenpulver und Salz hinzufügen. Gut umrühren und zum Kochen bringen.

3. Köcheln lassen:

Die Hitze reduzieren und das Chutney etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis es eingedickt ist. Gelegentlich umrühren.

4. Abkühlen lassen:

Das Chutney vom Herd nehmen und abkühlen lassen. In ein sauberes Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Servieren:

Die kleinen Hacktäschli auf einer Platte anrichten und das Feigen-Chutney daneben in einer kleinen Schale servieren. Diese Kombination passt perfekt zu einem Tavolata und ist sowohl warm als auch kalt ein Genuss.