Hacktäschli auf Berner Art

Zutaten für 4 Portionen

1altbackenes Brötchen

1rote Chilischote

2 StängelBasilikum

¼ Bund Schnittlauch

2 Stängel Blattpetersilie

1 Stange Staudensellerie mit Grün

1Zwiebel

Pflanzenöl

600 g Rinderhackfleisch

1 TL Dijonsenf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

edelsüßes Paprikapulver

2 EL Butterschmalz

Basilikumblätter zum Garnieren

**ZUBEREITUNG**

Die Semmel in lauwarmem Wasser einweichen.

Die Chili waschen, längs halbieren, entkernen und fein hacken.

Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken.

Den Sellerie ebenfalls waschen, putzen, 1/3 in schmale Scheiben schneiden und den Rest in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und mit der Chili und den Selleriewürfeln in einer heißen Pfanne mit Öl anschwitzen, die Kräuter (bis auf 2 EL) zugeben und untermischen. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Das Hackfleisch mit dem Ei, der gut ausgedrückten Semmel, dem Senf und der Gemüsemischung verkneten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Masse kleine Hackbällchen formen, diese etwas flach drücken und in einer heißen Pfanne mit zerlassenem Butterschmalz rundherum goldbraun anbraten.

Die Hitze reduzieren und die "Täschli" gar ziehen lassen.

Mit dem Sellerie und Schnittlauch bestreuen und mit Sellerigrün und Basilikumblättchen garniert servieren.

**Zutaten für 4 Portionen**

1altbackenes Brötchen

1rote Chilischote

2 Stängel

Basilikum ¼ Bund

Schnittlauch

2 StängelBlattpetersilie

1 StangeStaudensellerie mit Grün

1Zwiebel

Pflanzenöl

600 gRinderhackfleisch

1 TL Dijonsenf

Salz

Pfeffer aus der Mühle

edelsüßes Paprikapulver

2 EL Butterschmalz

Basilikumblätter zum Garnieren