

# Marroni-Fleischtätschli



## Zutaten

für 2 Personen

200g Gehacktes, z.B.  
Dreierlei

100g gebratene Marroni  
vom Marronistand, geschält,  
im Cutter oder von Hand  
fein gehackt

½ Schalotte, fein gehackt

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 EL Preiselbeerkonfitüre

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

Garnitur:

1 EL Preiselbeerkonfitüre  
wenig Petersilie

## Und so wird's gemacht

Alle Zutaten von Hand gut kneten.

Aus der Masse mit nassen Händen 4 flache runde Tätschli formen.

Tätschli in der heissen Bratbutter 1-2 Minuten anbraten, bei kleiner Hitze 4-5 Minuten fertig braten, auf Teller anrichten, garnieren.

## Mein Tipp

Statt Preiselbeerkonfitüre Sauce Cumberland oder Johannisbeerkonfitüre verwenden. Statt gebratene Marroni tiefgekühlte Marroni, aufgetaut, an der Bircherraffel gerieben, benutzen.