



# Marroni-Fleischtäschli

aus Bruno's Küche

## 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.

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



Meine Notizen