Hacktätschli 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 Hacktätschli:

# 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:

# Hacktätschli 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.

#### Abkühlen lassen:

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

### Servieren:

Die kleinen Hacktätschli 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.