

annemarie wildeisen's

# KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter  
[www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch)

## Gefüllte Huftplätzchen



### Für 4 Personen

2 Bund glattblättrige Petersilie  
2 Schalotten  
3–4 Knoblauchzehen  
30 g Butter  
75 g Paniermehl  
1 Esslöffel Tomatenpüree  
2 Eigelb  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
8 kleinere, gelagerte Rindshuftplätzchen,  
je ca. 60 g schwer  
1 gehäufte Esslöffel Bratbutter

**1** Die Petersilienblätter von den Zweigen zupfen und fein hacken. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und ebenfalls hacken.

**2** In einer beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Paniermehl und Tomatenpüree beifügen und kurz mitdünsten. Von der Pfanne in eine mittlere Schüssel geben. Abkühlen lassen.

**3** Die Eigelb und die Petersilie unter die abgekühlte Gewürzmasse mischen und diese mit Salz sowie Pfeffer würzen.

**4** Die Rindshuftplätzchen auf der Arbeitsfläche auslegen und unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz oder dem Boden einer kleiner Pfanne noch etwas dünner klopfen. Dann die eine Hälfte des Huftplätzchens mit 1/8 der Paste belegen, die andere Fleischhälfte darüber klappen und mit Zahnstochern verschliessen.

**5** In einer Bratpfanne die Bratbutter kräftig erhitzen. Die gefüllten Huftplätzchen mit Salz und Pfeffer würzen und auf jeder Seite etwa 1. Minuten braten. Sofort servieren.

Als Beilage passt ein Blumenkohlgratin oder gedünsteter Spinat.

Pro Portion 31 g Eiweiss,  
17 g Fett, 16 g Kohlenhydrate;  
352 kKalorien oder 1475 kJoule

Lactosearm

**B.Siegenthaler AG**, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern  
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19  
[www.siegenthaler-kuechen.ch](http://www.siegenthaler-kuechen.ch)

**Siegenthaler AG**

Küchen und Haushaltgeräte