

Übersicht mit KI

Am saftigsten wird ein schockgebratenes Hackblätzli (schweiz. für Hacktätschli / Frikadelle) durch ein in Milch eingeweichtes „Panade“-Bindemittel, Fleisch mit ausreichend Fettanteil (15–20 %) und eine kurze, extrem heisse Krustenbildung gefolgt von einer sanften Garphase. Das klassische „Schockbraten“ versiegelt die Oberfläche durch die Maillard-Reaktion blitzschnell, wodurch der Fleischsaft im Inneren eingeschlossen bleibt.

Die perfekten Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Hackfleisch:** Am besten gemischt (Halb Rind / Halb Schwein) oder reines Rindshackfleisch aus der Schulter. Wichtig ist ein Fettanteil von mindestens 15 bis 20 %. Zu mageres Fleisch wird beim scharfen Anbraten augenblicklich trocken.
- 50 g Paniermehl (oder 1 altbackenes Brötli / Semmel):** Das absolute Saftigkeits-Geheimnis.
- 50 ml kalte Milch:** Zum Einweichen.
- 1 Ei:** Hält die Masse kompakt.
- 1 kleine Zwiebel & 1 Knoblauchzehe:** Fein gehackt und vorab in etwas Butter glasig gedünstet (rohe Zwiebeln entziehen dem Fleisch Saft und garen beim Schockbraten nicht durch).
- Würzung & Kräuter:** 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 1 TL edelsüßes Paprikapulver, 1 TL Senf (Grosises Geheimtipp für die Bindung) und 2 EL fein gehackte glatte Petersilie.
- Zum Braten:** 2 EL hoch erhitzbare Bratbutter oder Butterschmalz.

Die Zubereitung für maximale Saftigkeit

- Das „Schwamm“-Prinzip (Paniermehl quellen lassen):** Vermische das Paniermehl (oder das zerpfückte Brötli) in einer Schüssel mit der kalten Milch. Lass es 10 Minuten stehen. Diese feuchte Masse saugt sich voll und gibt die Feuchtigkeit beim Braten nur langsam ab – das Fleisch bleibt ultrasaftig.
- Masse sanft zusammenfügen:** Gib das Hackfleisch, die abgekühlten Zwiebeln, das Ei und alle Gewürze zur Milch-Brot-Masse. **Wichtig:** Knoten oder knete die Masse nur so lange, bis sie gerade eben homogen zusammenhält. Zu langes Kneten zerstört die Fleischstruktur, drückt das Fett heraus und macht die Blätzli zäh.
- Formen & Kühlen:** Forme ca. 2 cm dicke, flache Plätzli. Drücke die Mitte mit dem Daumen minimal flacher ein, da sich das Fleisch beim Braten in der Mitte aufbläht. **Stelle sie für 30 Minuten in den Kühlschrank.** Dadurch festigt sich das Fett wieder und die Bindung stabilisiert sich.
- Das Schockbraten (Die Kruste):** Erhitze die Bratbutter in einer schweren Pfanne (Gusseisen ist ideal) auf **höchster Stufe**. Die Pfanne muss extrem heiss sein. Lege die kalten Hackblätzli hinein. Brate sie ca. **1,5 bis 2 Minuten pro Seite scharf an**, bis sich eine dunkle, krosse Kruste gebildet hat.
- Die Ruhephase (Der Saft-Einschluss):** Nimm die Hitze sofort massiv herunter (oder schalte die Platte ab bzw. stelle die Pfanne bei 160 °C in den vorgeheizten Ofen). Lass die Hackblätzli bei milder Hitze noch etwa 3–4 Minuten gar ziehen, bis sie im Kern eine Temperatur von **70 °C** erreicht haben. Wenn du sie jetzt anschneidest, tritt der Fleischsaft nicht schwallartig aus, sondern bleibt im Fleisch gebunden.

Möchtest du eine passende **schweizerische Bratensauce** dazu zaubern oder suchst du nach einer **Variante mit Käsekern** (wie Raclette oder Bergkäse)?

Hacktätschli Rezept: saftig & einfach | Kuhtellen
Hacktätschli: saftig, knusprig und in 40 Minuten fertig. Hacktätschli sind der Schweizer Klassiker für den Feierabend: wenige Zuta...

Hackplätzli - Tiptopf Rezept
3. Schritt: 2 EL, Öl, in Bratpfanne Bratpfanne auf grösster Stufe erhitzen; Hackplätzli begeben, beidseitig anbraten; mit Bratsch...

Hacktätschli - Rezept | Swissmilk
Recipe: Hacktätschli (Swissmilk) Prep: 35 min, Cook: 8 min, Total: 43 min Yield: 4 portions (options for 3 or 5) Rating: 4,5/5 sta...

Alle anzeigen

Kuhtellen
<https://kuhtellen.ch> · Fleischwissen

Hacktätschli Rezept: saftig & einfach

1. Paniermehl einweichen. 50 g Paniermehl mit 50 ml Milch übergossen und 10 Minuten quellen lassen. · 2. Zwiebel dünsten · 3. Fleischmasse mischen · 4. Tätschli ...
40 Min.

Weitere Fragen

- Wie bereite ich Hacktätschli nach Betty Bossi zu?
- Wie bekommt man Geschmack an Hackfleisch?
- Welche Zutaten braucht man für Hackbällchen?
- Wie macht man Hacktätschli?

Betty Bossi
<https://www.bettybossi.ch> · hacktätschli-10009766

Hacktätschli - Rezept

Zutaten Zutaten · Gemüse & Kräuter · Früchte & Beeren ... 0 reviews für Hackplätzli mit Kartoffelsalat. Grosi Hackbraten. Zu Lieblingsrezepten hinzufügen ...
4.4 (7) · 35 Min.

YouTube · DW Deutsch
Ca. 2900 Aufrufe · vor 10 Jahren

So gelingen Schweizer Hacktätschli | Euromaxx

Frikadellen sind nicht nur in der deutschen Küche beliebt, sondern auch in der Schweiz. Eine Bäuerin mit eigener Rinderzucht verrät ihr ...

Migusto
<https://migusto.migros.ch> · rezepte · hacktaetschli

Hacktätschli | Rezept - Migusto

Zutaten · 1½ Zwiebeln · 6 EL Raps- oder Sonnenblumenöl · 1½ Bund Petersilie · 900 g gemischtes Hackfleisch, halb Rind, halb Schwein · 150 g Paniermehl · 3 Eier · 1½ ...
5.0 (12) · 40 Min.
Es fehlt: saftigsten? | Suchen mit: **saftigsten?**

Chefkoch
<https://www.chefkoch.de> · ... · Methoden · Braten

Saftiger Hackbraten im Ofen

Das Besondere an diesem Rezept ist die Zugabe von fein gewürfelten Gewürzgurken und einem Spritzer Zitronensaft in der Hackfleischmasse, was dem Braten eine ...
4.6 (1'459) · 1 Std. 25 Min.

Mein Tiptopf
<https://meintiptopf.ch> · rezepte

Hackplätzli - Tiptopf Rezept

3. Schritt: 2 EL, Öl, in Bratpfanne Bratpfanne auf grösster Stufe erhitzen; Hackplätzli begeben, beidseitig anbraten; mit Bratschaufel ...
Es fehlt: schockgebratenen saftigsten?

Swissmilk
<https://www.swissmilk.ch> · rezepte · hacktaetschli

Hacktätschli - Rezept

Menge, Zutaten. Backpapier. Spritzsack mit Sterntülle. Kräuterbutter: 250 g, Butter, weich. 1 - 2 EL, Zitronensaft. 2, Knoblauchzehen, gepresst.
4.5 (42) · 43 Min.
Es fehlt: saftigsten? | Suchen mit: **saftigsten?**

Facebook · Marco von Arx
Ca. 1140 Reaktionen · vor 8 Monaten

Stell der vor... Hacktätschli mit Herdöpfelstock Zutaten ...

300g Rindshack 1/4 Rüebli, 1/4 Sellerie, 1/2 Zwieble 1 Ei 1 Handvoll Paniermehl 2 Knoblauchzehen 3-4 Zweige Peterstille Salz & Pfeffer zum würzen ...
Es fehlt: saftigsten? | Suchen mit: **saftigsten?**

YouTube · About Swiss
Ca. 8050 Aufrufe · vor 7 Jahren

Hacktätschli - Schnell & Einfach

... Zutaten für 4 Personen: 600g Hackfleisch (halb Rind und halb Schwein) 2 Zwiebeln 1 Bund Petersilie 2 Scheiben Brot vom Vortag 1 Karotte 1
Es fehlt: schockgebratenen Hackblätzli saftigsten?

Wird auch oft gesucht

- Hacktätschli grossmutterart Rezept**
- Hacktätschli mit Brät Rezept**
- Hacktätschli Landfrauen**
- Hacktätschli-Rezept Caminada**
- Hacktätschli wildeisen Rezept**
- Hacktätschli Rezept Betty Bossi**
- Hacktätschli Rezept mit Paniermehl**
- Hacktätschli mit brauner Sauce**

Ergebnisse sind nicht personalisiert

Schweiz **Kandersteg** · **Basierend auf deinen Orten (Zuhause)** · **Standort aktualisieren**