

Fisch- Kartoffeltätschli



Zutaten:

Kartoffeln gekocht

Fisch (Kabelejau)

1 Ei

Zwiebeln

Gewürze

Zubereitung:

Kartoffeln raffeln und den gewässerten Fisch mit Zwiebeln andünsten und zur Kartoffelmasse dazugeben. Ein Ei aufschlagen und mit etwas Rahm verfeinern - das ganze gut mischen und mit Gewürzen abschmecken, dann einige Minuten ruhen lassen.

Aus der Masse kleine Tätschli formen und in Oel ausbacken bis sie schön braun sind.

Tipp: Die fertig gegarten Tätschli können auch als Hamburger in zwei Brothälften gelegt werden und entsprechend mit Zwiebel, Salatblatt und Ketchup garniert werden.