

Mein besonderes Familienrezept:

Tatsch aus dem Rheintal

Eingereicht von: Andrea R., Buchrain

Dies ist unser altes Familienrezept aus der Ostschweiz, Region Rheintal, wo ich aufgewachsen bin. Tatsch eignet sich als Beilage zu Saucenfleisch oder zu Kompott/Apfelmus und ist sehr fein!!

Rezept „Tatsch“ (ca. 4 Portionen)

Ich nehme 200g Mehl, 1 Prise Salz, 50 g weiche Butter und gebe alles in eine Schüssel.

Dann verquirle ich 4 Eier und 3 dl Milch und rühre die flüssige Masse mit den in der Schüssel vorbereiteten Zutaten von innen nach aussen zusammen.

Die gut verrührte Tatschmischung abdecken und 30 min ruhen lassen.

Danach den Rührteig nehmen und alles in eine ausgebutterte, schon heisse Bratpfanne geben.

Mit der Bratkelle verrühre und zerkleinere ich den Teig auf ca. 2-3cm grosse Stücke, bis alle von allen Seiten angebraten sind.

Jetzt kann das einfache, aber sehr beliebte Gericht verspeist werden, en Guätä!