

Berliner Buletten mit Bohnen in Kräuter-Sahne

Für 2 Personen

200 g Gehacktes, halb und halb	500 g Kartoffeln, mehlig	200 g Schneidebohnen
1 Brötchen, trocken	1 Ei	3 EL Semmelbrösel, fein
2 EL Kartoffelstärke	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	1 Stange Staudensellerie	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie, glatt	1 Zweig Thymian	1 TL Senf, mittelscharf
500 ml Milch	250 ml Gemüsebrühe	125 ml Schlagsahne
120 g Butter	Ghee	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, würfeln und zehn Minuten in Salzwasser kochen. Das Brötchen halbieren, einweichen und ausdrücken. Die Blätter vom Thymian abzupfen und fein hacken. Eine Brötchenhälfte mit Schweine- und Rinderhack, Senf, Semmelbrösel sowie Salz, Pfeffer, einer Messerspitze Thymian und dem Ei vermengen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Einen Esslöffel Ghee in der Pfanne schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Zu der Fleischmasse geben und die Fleischmasse zu rundlichen, flachen Talern formen. Die Pfanne erhitzen, den Ghee zerlassen und die Buletten darin scharf anbraten. Nach einer Minute die Hitze reduzieren und die Buletten fünf Minuten von jeder Seite braten. Die Bohnen putzen und waschen, schräg in Stücke schneiden und in der zerlassenen Butter andünsten. Die Brühe und die Sahne nacheinander zu den Bohnen gießen. Ungefähr sechs Minuten im geschlossen Topf kochen lassen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und hacken. Die Bohnen aufkochen und mit der Kartoffelstärke binden. Die Kräuter zugeben, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln und den Sellerie stampfen. Etwas Muskatnuss reiben, die Milch erhitzen und mit drei Esslöffeln Butter, Salz und einer Messerspitze Muskat verfeinern. Die Buletten, die Bohnen und das Püree auf den Tellern anrichten, mit Petersilien-Zweigen garnieren.

Dieter Morawietz am 09. November 2009