

# Mutters Bulette mit geräuchertem Kartoffel-Salat

Für vier Personen

## Buletten:

2 Brötchen, vom Vortag	250-300 ml Milch	2 Zwiebeln
2 EL Öl	1 Zehe Knoblauch	500 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier, Kl. M	2 TL Senf, mittelscharf	2 EL Petersilie, gehackt
2 TL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Majoran, gehackt	2 – 3 EL Butterschmalz

Pfeffer, Salz

## Kartoffelsalat:

1,5 kg Kartoffeln, fest	8 Stangen Spargel	10 Radieschen
100 ml Gemüsebrühe	4 EL Apfelessig	6 EL Olivenöl
1 Bund Kerbel	Muskatnuss, Pfeffer, Salz	

Buletten:

Die Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Milch übergießen und zehn Minuten einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl zwei Minuten anschwitzen. Die Knoblauchzehe dazu pressen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Eier, Senf, Petersilie, Paprikapulver, Majoran, eingeweichte Brötchen und Zwiebeln zugeben. Salzen, pfeffern und alles kräftig zu einer gleichmäßigen Masse vermischen. Die Hackmasse mit feuchten Händen zu acht Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten zehn bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln waschen und mit Wasser bedeckt als Pellkartoffeln circa 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen. Inzwischen die trockenen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel in reichlich kochendem Salzwasser vier Minuten blanchieren. Abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Kartoffeln in einen Räucherofen geben und circa 15 Minuten räuchern oder in einem Topf Räuchermehl zum Räuchen bringen und die geschälten Kartoffeln in ein Sieb geben und über das Räuchermehl hängen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und 30 Minuten ohne Hitzezufuhr stehen lassen. Den Spargel in drei Zentimeter große Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Brühe, Salz, Pfeffer, Muskat und Essig würzen. Olivenöl untermischen. Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Kerbel fein hacken und untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter den Spargel und die Radieschenscheiben mischen. Am besten 30 Minuten ziehen lassen.

Tipp:

Der Spargel kann, falls nicht verfügbar, weggelassen oder durch anderes Gemüse ersetzt werden.

Tim Mälzer am 26. Oktober 2012