

# Saftige Buletten mit Kartoffel-Speck-Salat

## Für vier Portionen

### Für den Kartoffelsalat:

500 g Kartoffeln, fest	1 Zwiebel	150 g Frühstücksspeck
3 Stangen Lauchzwiebeln	150 ml Fleischbrühe	3-4 EL Weißweinessig
1 EL Senf	Salz, Pfeffer, Zucker	

### Für die Buletten:

1 Zwiebel	600 g gemischtes Hackfleisch	1 TL Senf
1 TL Paprikapulver edelsüß	2 EL Semmelbrösel	8 Mini-Mozzarellakugeln
50 g Butterschmalz	2 Eier	Semmelbrösel
Cayennepfeffer, Salz		

#### Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Brühe einmal aufkochen, Essig und Senf zugeben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den heißen Sud anschließend über die Kartoffeln gießen und gut untermischen. Den Speck in einer Pfanne auslassen und kross braten. Danach die Zwiebeln und Lauchzwiebelringe zum Speck geben und eine Minute darin anschwitzen. Alles zu den Kartoffeln geben, mischen und nochmals abschmecken. Den Salat gut durchziehen lassen.

#### Für die Buletten:

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Hackfleisch mit Zwiebeln, Senf, Paprikapulver, Eiern und Semmelbröseln in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und etwas Cayennepfeffer würzen. Gut durchkneten und zu acht Buletten formen. In jede Bulette eine Mozzarellakugel geben und das Fleisch wieder verschließen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Buletten in Semmelbröseln wenden und in dem heißen Butterschmalz braten. Den Salat auf Tellern anrichten und je eine Bulette dazulegen. Die restlichen Buletten auf einer extra Platte reichen.

Horst Lichter am 28. Dezember 2013