

# Gefüllte Buletten mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

**Für vier Portionen**

**Für die Buletten:**

600 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL Senf	1 EL Semmelbrösel	1 Ei
1 EL Petersilie	8 Minimozzarella	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

**Für die Kartoffeln:**

500 g Kartoffeln	1 Zwiebel	50 g Bacon
2 EL Rapsöl	1 Salatgurke	50 g Schmand
2 EL Weißweinessig	1 EL Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zusammen mit dem Hackfleisch, Senf, Semmelbröseln, Ei und gehackter Petersilie in eine Schüssel geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Das Hackfleisch zu Buletten formen, je eine Mozzarella-Kugel hineindrücken und gut verschließen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Buletten darin von beiden Seiten kross anbraten. Bei mittlerer Hitze die Buletten gar ziehen lassen. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Bacon würfeln. Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Anschließend Zwiebeln und Bacon zugeben und solange mit braten, bis alles gut angeröstet ist. Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Gurke waschen, schälen und in Scheiben hobeln. Gurkenscheiben leicht salzen und kurz durchkneten. Fünf Minuten ziehen lassen. Das entstandene Wasser abgießen. Schmand mit Essig verrühren und kräftig mit Zucker und etwas Salz abschmecken. Gurken mit dem Schmand und Dill marinieren. Zum Anrichten die Bratkartoffeln und Buletten auf Tellern verteilen und den Gurkensalat dazu servieren.

Horst Lichter am 08. November 2014