

# Horsts Kaffeeklatsch-Buletten mit sauren Gurken

## Für vier Portionen

1 Zwiebel	1 Brötchen vom Vortag	100 ml lauwarme Milch
700 g gem. Hackfleisch	1 Ei	1 EL Senf
Salz	Pfeffer	1 TL Paprikapulver rosenscharf
3 EL Rapsöl	1 Glas kleine Gewürzgurken	1 Glas Senf
4 Scheiben Graubrot		

Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln. Das Brötchen in der lauwarmen Milch einweichen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Ei, Senf, Zwiebeln, eingeweichtes Brötchen und Paprikapulver zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut untermengen und aus der Masse kleine Buletten formen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Buletten darin von beiden Seiten scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und die Buletten etwa fünf bis acht Minuten garziehen lassen.

Zum Anrichten mit den Gewürzgürkchen auf eine Platte legen und den Senf und das Brot dazu servieren.

Horst Lichter am 20. Februar 2016