

Buletten

Für 4 Personen

2 Brötchen (vom Vortag)	250–300 ml Schlagsahne	2 Zwiebeln
2 El Öl	1 Knoblauchzehe	500 g gemischtes Hack
2 Eier (Kl. M)	2 Tl mittelscharfer Senf	2 El gehackte Petersilie
2 Tl edelsüßes Paprikapulver	1 Tl getrockneter Majoran	2–3 El Butterschmalz

Brötchen in Scheiben schneiden. In eine flache Form schichten, mit Schlagsahne übergießen und 10 Min. einweichen. Die Brötchen mit den Händen durchkneten. Zwiebeln fein würfeln und in heißem Öl 2 Min. dünsten. Knoblauchzehe dazupressen. Hack 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 8 Buletten formen. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Buletten 10–15 Min. bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Zwischendurch immer mal wieder wenden.

Tim Mälzer am 30. 10. 2010