

Dreierlei Buletten

Für 4 Portionen

Klassisch:

400 g Tatar vom Rind	1 Zwiebel	2 EL Butter
1 großes Ei	Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker	1 EL Senf
150 ml Milch	1 altes Brötchen	2 EL neutrales Öl

Mediterran:

Zutaten wie oben	1 EL Kapern	1 EL Oliven
1 EL Tomatenpesto (anstelle Senf)		

Orientalisch:

Zutaten wie oben	2 EL Schafkäse	1 EL Rosinen
1 EL Mandelsplitter	1/2 Prise Zimt	1 TL Ras-el-Hanout
1 TL Cumin		

Die Milch erwärmen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Zwiebel kleinwürfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel darin glasig werden lassen. Eine Prise Zucker hinzufügen, bis die Zwiebel Farbe bekommt.

Das Brötchen grob zerkleinern. In eine Schüssel geben, mit der warmen Gewürzmilch begießen. Kurz einweichen.

Währenddessen das Rindfleisch mit dem Ei, dem Senf und der geschmorten Zwiebel in eine weitere Schüssel geben und gut vermengen.

Das Brötchen leicht ausdrücken und unter die Fleischmasse geben. Jetzt ebenso die Zutaten für die mediterranen oder orientalischen Klöpschen hinzugeben. Kurz anziehen lassen.

Währenddessen in einer großen Pfanne 2 EL neutrales Öl erhitzen.

Nach Belieben kleine bis mittelgroße Fleischbällchen rollen. Bällchen in die Pfanne geben, mit einer Schaumkelle plattdrücken und von jeder Seite für einige Minuten gut durchbraten.

Tipps:

Frikadelle, Klops, Fleischpflanzerl - die Bulette hat viele Namen. Im Französischen heißt 'boulette' übrigens kleine Kugel. In jedem Fall typisch: Das Hackfleisch wird mit einem alten Brötchen vermengt. Das macht den Teig locker und saftig.

Wer kein reines Rindfleisch mag, kann gemischtes Hackfleisch nehmen. Probieren Sie für die orientalische Variante auch einmal Gehacktes vom Lamm aus.

Am leichtesten können Sie die Fleischbällchen rollen, wenn Sie Ihre Finger mit etwas Wasser feuchthalten. So kleben die Hände nicht.

Neben Brot und Salat passen vor allem Kartoffelpüree und Erbsen zu den Buletten. Reste können am nächsten Tag kalt auf einem Sandwich landen. Wer kleine Hackbällchen rollt, kann sie auch in Suppen mitkochen lassen.

test Februar 2015