

Bulleten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g Hackepeter (vorgewürzt)
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe (oder weniger, kommt auf den vorgewürzten Hackepeter an)
- 1 Messerspitze Kümmel
- 2 Eier
- 1 kleine Zwiebel
- 100 g Tilsiter (oder 50 g geraspelter Grana Padano)
- ca. 4 Esslöffel Semmelmehl
- 100 g Margarine (z.B. Sonja oder Marina)
- evtl. 4 kleine Gewürzgurken



Zubereitung

Senf, Gemüsebrühe, Kümmel und Eier werden mithilfe einer Gabel unter den Hackepeter gerührt. Dazu kommen die klein gehackte Zwiebel und der gewürfelte Käse. Zum Schluss wird das Gehackte mit so viel Semmelmehl gebunden, dass es beim Formen der Buletten nicht mehr an den Händen klebt.

Die Buletten werden in der heißen Margarine beidseitig in einer Pfanne insgesamt ca. 15 Minuten gebraten.

Zur Geschmacksverstärkung werden in Streifen geschnittene Gewürzgurken mit angebraten und zu den Buletten serviert.

Zubereitungszeit

ca. 30 bis 40 Minuten

Anrichtung

Servieren mit:

- Kartoffelbrei und Gewürzgurken (oder gebratenen Gewürzgurken und gebratenen Zwiebeln) oder Rosenkohl
- Kartoffeln und Schmorgurken (eine große Salatgurke in sehr dünne Scheiben schneiden, gewürfelten Schinken anbraten und Gurke hinzugeben, mit Zucker und Essig und Gemüsebrühe abschmecken)

Buletten mit Kartoffeln und Schmorgurken

