

Berliner Buletten

Sie werden meistens kalt oder lauwarm gegessen.

In Berlin nennt man diesen schmackhaften Fleischklops Bulette. In manchen Regionen werden sie Fleischpflanzerl, Befsteck (im Erzgebirge für Beefsteak) oder Frikadelle genannt. Gemeint ist immer das gleiche. Die Zubereitung ist recht einfach und zur Bulette kann man ganz unterschiedliche Beilagen servieren. Eine weitere Version hat man, wenn man Majoran mit in die Fleischmasse mischt. Das verleiht der Bulette noch eine weitere, besondere Geschmacksnote.

Zutaten

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- etwas Milch
- 1 Ei
- 1 große gehackte Zwiebel
- Butter oder Schmalz zum Braten
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

- Die gehackte Zwiebel mit etwas Butter anschwitzen. Milch mit Wasser verdünnen, das Brötchen darin einweichen und anschließend gut ausdrücken. Das Fleisch mit der Zwiebel, dem Brötchen und dem Ei gut durchkneten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Fleischmasse in acht Teile teilen und zu abgeflachten Kugeln formen. In Butter oder Schmalz von beiden Seiten braun braten.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/berliner-buletten/>