

Martina & Moritz | Unsere Lieblings-Buletten / Frikadellen

 happy-mahlzeit.com/2021/03/10/martina-moritz-unsere-liebblings-buletten-frikadellen/

Zutaten für 3 – 4 Personen:

- 500 g Hackfleisch nach Gusto
- 1 Brötchen vom Vortag oder 2 Scheiben Mischbrot (200 g)
- 100 ml Milch
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 2 EL Butter
- 3 – 4 Petersilienstängel
- 4 Pimentbeeren
- 4 Wacholderbeeren
- 1/2 TL Pfefferkörner
- 1/2 TL Kümmel
- 1 gehäufter EL scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL süßer Delikatess-Paprika
- 1 Ei
- Olivenöl zum Braten

Zubereitung:

Brötchen oder Brot würfeln, mit lauwarmer Milch beträufeln und zugedeckt einweichen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben und nacheinander die übrigen Zutaten zufügen. Zwiebel und Knoblauch pellen, fein würfeln, Chili entkernen und ebenfalls fein hacken. In der Butter weich dünsten. Am Ende die fein gehackte Petersilie untermischen und alles etwas abkühlen lassen.

Die Gewürzkörner im Mörser oder Mixbecher zermahlen. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Paprika und Ei zum Hackfleisch geben und am besten mit den Händen tüchtig durchkneten. Mit angefeuchteten Händen Küchlein oder Bällchen formen und in heißem Olivenöl rundum kross braten.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 14.3.2020

Episode: Buletten, Frikadellen und Klopse