



Berliner Buletten mit Kohlrabi und Kartoffelstampf **Rezept für 4 Personen**

Zutaten:

Schmorzwiebeln:

Schmorzwiebeln
2 Zwiebeln
1 EL Butter
1 EL Rapsöl
Salz
1 TL Zucker oder ein Schluck Cola

Buletten:

200 ml Milch
1 Laugensemmel oder -brezel
1 Zwiebel
1 EL Butter
600g gemischtes Hackfleisch (Rind & Kalb)
1 Bio-Ei
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL geräuchertes Salz
2 TL geräuchertes Paprikapulver
2 TL getrocknete wilde Kräuter
6 EL Rapsöl
Ggf. Fleur de Sel

Rahmkohlrabi:

2 mittelgroße Kohlrabi
Gemüsebrühe
150 ml Sahne
Creme fraiche, nach Belieben
Speisestärke, nach Belieben
½ Bund Schnittlauch

Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln
Salz
50 g Butter
125 ml Sahne
Muskatnuss

Zubereitung:

Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und in einem Topf mit Butter und Öl sowie einer guten Prise Salz langsam anschwitzen. Zum Schluss mit Zucker karamellisieren oder mit einem Schluck Cola ablöschen.

Für die Berliner Buletten die Milch erwärmen. Die Laugensemmel in kleine Würfel schneiden, mit der Milch übergießen, etwa 15 Minuten quellen lassen und mit einer Gabel zerkleinern. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Das Hackfleisch mit den ausgedrückten Laugensemmelwürfeln vermengen. Angeschwitzte Zwiebel und das Ei hinzugeben und gut vermischen. Mit Senf, Salz, Paprika und wilden Kräutern abschmecken. Mit angefeuchteten Händen 8 Buletten formen. Nun die Buletten in einer Pfanne von beiden Seiten langsam anbraten. Das Geheimnis ist das langsame Anbraten! Legt die Buletten in die kalte Pfanne mit dem Öl und lasst die Pfanne mit dem Fett und den Buletten langsam heiß werden. Sollte der Rand der Pfanne zu qualmen beginnen, ist die Pfanne zu heiß. Wenn die Buletten von außen eine tolle bräunliche Farbe haben, dann bei 70 Grad bis 30 Minuten nachgaren. Wenn du beim Probieren der Bulette merken solltest, dass nicht genug Salz drin ist, dann kannst du sie wunderbar beim Anrichten mit ein bisschen Fleur de Sel bestreuen.

Für Rahmenkohlrabi die Kohlrabi schälen, in Scheiben, dann in Stifte schneiden, in Gemüsebrühe bisschen fest garen und mit Sahne ablöschen. Nach Belieben etwas Creme fraiche hinzugeben. Sollte die Soße zu flüssig sein, einfach mit etwas in kaltem Wasser aufgelöster Speisestärke andicken. Zum Servieren mit etwas Schnittlauch garnieren.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden und in ausreichend Salzwasser weich kochen. Das Wasser abgießen, ausdampfen lassen und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Butter und Sahne hinzugeben. Mit Salt und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kartoffelstampf, Kohlrabi und je 2 Berliner Buletten auf einem Teller anrichten und mit Schmorzwiebeln garnieren.