

Buletten mit Stampf-Kartoffeln und grünen Bohnen

Für 2 Personen

250g Hackfleisch vom Rind	100g Frühstücksspeck	3 mehlig große Kartoffeln
1 Brötchen vom Vortag	300g grüne Bohnen	1 Schalotte
1 Zwiebel	3 Zweige Petersilie	1 Ei
1 EL Mehl	200ml Milch	100ml Sahne
3 EL Butterschmalz	50 g Butter	3 TL mittelscharfer Senf
2 TL körnige Brühe	Maggi	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Wasser zum Kochen bringen, gut salzen und die Bohnen darin bissfest garen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem Esslöffel Butterschmalz glasig anschwitzen. Anschließend die Zwiebeln zu dem Hackfleisch geben. Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne kross anbraten. Den angebratenen Speck bei Seite stellen. Das Brötchen von der äußeren Rinde entfernen und klein würfeln. 100 Milliliter Milch erwärmen und die Brötchenwürfel darin aufweichen. Die Petersilie fein hacken. Die Schalotte abziehen und klein schneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, das Ei, den Senf, Maggi, die Milchmischung, die kleingehackte Petersilie und Zwiebel dazugeben und alles gut kneten. Einen Esslöffel Mehl ebenfalls unterkneten. Das Gehackte mit Salz, Pfeffer und etwas Maggi abschmecken. Die Bohnen mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Etwa 50 Gramm Bohnen an die Seite legen. Die restliche Milch und die Butter in einem Topf erhitzen. Die gekochte Kartoffeln hinzufügen und stampfen. Die Bohnen in mundgerechte Stücke schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Sahne unterrühren. Die Speckstückchen hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch zu kleinen Buletten formen und rundherum anbraten. Die Buletten auf einem Teller anrichten. Den Kartoffelstampf mit den Bohnen dazugeben, mit den ganzen Bohnen garnieren und servieren.

Heike Wiebach am 02. Mai 2011