

Lamm-Hackfleisch-Buletten

Für zwei Personen

250 g Lammhackfleisch	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei	115 ml Milch
1 EL Butterschmalz	2 Butter	100 g Ciabatta vom Vortag
2-3 EL Semmelbrösel	4 Zweige Thymian	3 Basilikumstiele
Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Ciabatta in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Ciabattawürfel gießen und vermengen. (Es sollten aber noch erkennbare Brotstücke erhalten bleiben.) Lammhackfleisch zur Ciabattamasse geben. Thymianblätter von den Stielen zupfen. Ei und Thymianblätter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn nötig Semmelbrösel einarbeiten.

Die fertige Masse zu Pflanzlerl formen und in einer großen, beschichteten Pfanne mit wenig Butterschmalz ringsum anbraten. Von der Zitronenschale grobe Streifen abziehen. Anschließend Butter, mit den Streifen der Zitronenschale, Basilikumstiele und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Danach den Deckel entfernen, die Pfanne zurück auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze braten, bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist und die Pflanzlerl von allen Seiten goldbraun und knusprig sind.

Dazu passen z. B. Tomaten-Soße und Rosmarin-Kartoffel-Stampf.

Alexander Herrmann am 05. August 2016