

## Zigeuner-Buletten mit Petersilien-Nudeln

### Für vier Portionen

3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin
600 g Hackfleisch	1 Ei (Gr. M)	1 EL Senf
2 EL Semmelbrösel	2 EL Rapsöl	1 Glas Paprikaschoten
2 EL Tomatenmark	2 EL Weißweinessig	200 ml Rinderfond
250 g Farfalle	1 Bund Petersilie, glatt	50 ml Olivenöl
1 Limette, unbehandelt	Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer, Zucker

Eine Zwiebel sowie eine der Knoblauchzehen schälen, anschließend die Rosmarinnadeln abzupfen und alles klein hacken. Zusammen mit dem Hackfleisch, dem Ei, dem Senf und den Semmelbröseln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und gründlich vermischen. Die Hackmasse zu acht Buletten formen und in einer Pfanne im heißen Rapsöl von beiden Seiten etwa drei Minuten anbraten. Die Buletten aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restlichen zwei Zwiebeln sowie die übrige Knoblauchzehe schälen, in Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Alles im Bratensatz der Buletten anschwitzen. Anschließend die Paprika in Streifen schneiden und hinzufügen. Das Tomatenmark unterrühren, kurz anrösten und mit dem Weißweinessig sowie dem Rinderfond ablöschen. Kräftig mit einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Nun die Buletten zugeben und in der Soße weitere fünf Minuten garen. Die Farfalle in reichlich, leicht gesalzenem Wasser al dente kochen und abgießen. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Petersilie mit dem Olivenöl sowie dem Limettensaft in einen Zerkleinerer geben, etwas Salz und Pfeffer hinzufügen und fein mixen. Anschließend das Petersilienöl unter die Nudeln mischen. Die Buletten mit der Soße auf Tellern verteilen, die Petersiliennudeln daneben anrichten und servieren.

Horst Lichter am 25. August 2012