

Buletten aus Rind- und Schweinefleisch

1/8 L Milch	1 trockenes Brötchen	300 g Rindfleisch
200 g Schweinefleisch	Salz, Pfeffer	50 g Zwiebeln
1 Ei	40 g Semmelbrösel	60 g Bratfett
20 g Butter		

Das in Milch eingeweichte, ausgedrückte Brötchen und das Fleisch zweimal durch den Wolf drehen, salzen, pfeffern, feingeschnittene, angebräunte Zwiebel und 1 Ei zugeben und alles miteinander vermengen.

Etwa 1 cm dicke ovale Buletten formen, in Semmelbröseln panieren, mit der Messerspitze die Oberfläche gitterförmig eindrücken.

Die Buletten in erhitztem Fett auf beiden Seiten braten. Gegen Ende der Bratzeit unter jede Bulette wenig Butter geben und noch eine Weile auf kleiner Flamme braten.

Mit Salzkartoffeln und gedünstetem Weißkraut oder Sauerkrautsalat servieren.

NN am 14. März 2021