Hauptmahlzeit / Abendessen / Kinder /

Buletten

ENDLICH geschafft – Ich melde mich aus der Versenkung zurück! Alle die mir auf Instagram folgen, wissen, dass ich gerade umgezogen bin und ungefähr jede freie Minute meiner letzten Wochen wie folgt ausgesehen hat: Kisten packen, neue Wohnung renovieren, Möbel schleppen, Kisten auspacken, alte Wohnung renovieren, Lampen aufhängen, Möbel zum x.ten Mal rücken, weil irgendwie doch noch nicht so perfekt und zu guter Letzt warten auf Internet im neuen Heim. Aber nun ist es geschafft und ich freue mich wahnsinnig ein so schönes neues Zuhause zu haben.

Aber nun kommen wir zu den Frikadellen, Fleischpflanzerln, Fleischklopse, -klösse oder einfach Buletten, wie wir Berliner zu sagen pflegen. So viele Bezeichnungen es für dieses simple Rezept gibt, so viele verschiedene Arten sie zuzubereiten gibt es auch. Wie ich feststellen musste, sind Buletten ein perfektes Kindergericht. Ich persönlich habe mich immer etwas davon ferngehalten, weil ich irgendwie nicht so gerne mit meinen Händen das Hackfleisch knete, aber Flynn kennt da nichts und hat einen Heidenspass erst alles zu vermanschen, die Buletten zu formen und sie natürlich später zu essen. Am liebsten mit Kartoffelpüree oder Rosmarinkartoffeln und Gurken-Radieschen-Salat. Seit dem ich meinen kleinen Küchenhelfer an meiner Seite habe, gibt es nun häufiger Buletten im Hause Tiny Spoon.

Zutaten für ca. 10 Buletten

- 300 gr - Rinderhackfleisch
- 0.5 - Zwiebel
- 1 - Ei
- 2.5 EL - Semmelbrösel
- 1 TL - Salz
- 1 TL - Thymian
- 1 TL - Paprikapulver
- 1 TL - Tomatenmark

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Nun alle Zutaten zusammen in eine große Schale geben und gut miteinander vermengen. (Am besten funktioniert das mit den Händen)
3. In 10 gleichgroße Kugeln formen und in der Hand etwas platt drücken, sodass kleine Taler entstehen.
4. Eine Pfanne erhitzen (mittlere Hitze) und etwas Fett hineingeben (neutralen Öl oder Butter).
5. Die Buletten in die Pfanne geben und etwa 4 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

6. Fertig!

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia