

Bulette mal anders

Für 4 Personen

Zutaten:

Je 400 g Hackfleisch von Rind und Schwein

100 ml Milch

2 Brötchen vom Vortag

1 Ei

1 Metzgerzwiebel

1 Dose Sardellenfilets

1 kleines Glas Kapern

Pfeffer aus der Mühle

frischer Thymian

Bratfett

Die leicht zerteilten Brötchen in der Milch einweichen lassen. Das Hackfleisch mit dem Ei, der fein gewürfelten Zwiebel, den gehackten Kapern und Sardellen gut durchmischen. Die Brötchen leicht ausdrücken und zu der Hackfleischmasse geben. Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und dem abgeriebenen Thymian würzen und den Fleischteig gründlich durchkneten. Butterschmalz oder Rapsöl in der Pfanne erhitzen, das Fleischgemisch in acht gleich große Stücke teilen und in die gewünschte Form bringen. Anschließend im heißen Fett von beiden Seiten ca. 5 Minuten braten, dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen und sofort servieren. Als Beilage empfehle ich einen lauwarmen Salat vom grünen Spargel und herzhaft mariniertes Linsengemüse.

Guten Appetit!