Rezept

Monster-Buletten

Ein Rezept von Monster-Buletten, am 27.04.2024

Zutaten

3 Scheiben	Zwieback
1 Bund	Petersilie
600 g	gemischtes Hackfleisch
1 TL	Senf
	Pfeffer
1/2 TL	Chilipulver
3 EL	Öl
24-48	Pinienkerne (ersatzweise Mandelstifte)
1	Zwiebel
1 EL	Öl
1	Ei
	Salz
	Zimtpulver
2 TL	Speisestärke
12	Oliven mit Paprikafüllung

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

Zubereitung

1. Den Zwieback kurz in Wasser einweichen und ausdrücken. Die Zwiebel schälen, halbieren und ganz fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Petersilie darin bei mittlerer Hitze andünsten. Ausgedrückten Zwieback untermischen.

3. Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben und mit der Zwiebackmischung sowie Ei und Senf zu einer glatten Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer, 1 kräftigen Prise Zimt und Chilipulver würzen.

4. Aus dem Teig 12 Buletten formen und etwas flach drücken. Nebeneinander in eine flache Schale legen. Die Speisestärke darübersieben. Die Buletten 15 Min. ruhen lassen.

5. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Buletten darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite in 4-5 Min. braun braten.

6. Für die Gesichter Oliven halbieren, je 2 halbierte Oliven als Augen mit etwas Senf eindrücken. Die Pinienkerne als Monsterzähne in die Buletten drücken. Die Buletten mit Salat- oder Kräuterblättern auf einer Platte anrichten. Kalt oder warm mit reichlich Ketchup servieren.