

## Rezept

# Buletten »Berliner Art«

Ein Rezept von Buletten »Berliner Art«, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>350 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> Eigelb	<b>1 TL</b> mittelscharfer Senf
<b>1 TL</b> Tomatenmark	<b>1 Msp.</b> gemahlener Kümmel
½ TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL getrockneter Majoran
½ TL Salz	<b>1 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 2 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Zwiebel, Eigelb, Senf, Tomatenmark und Gewürze zu einem glatten Teig verkneten.
- 
2. Mit angefeuchteten Händen 4 Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin bei mittlerer Hitze 12-15 Min. braten, dabei wenden. Dazu schmeckt Krautsalat.