

Rezept

Buletten »Berliner Art«

Ein Rezept von Buletten »Berliner Art«, am 18.12.2025

Zutaten

1	kleine Zwiebel	350 g	gemischtes Hackfleisch
1	Eigelb	1 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	Tomatenmark	1 Msp.	gemahlener Kümmel
1/2 TL	edelsüßes Paprikapulver	1/2 TL	getrockneter Majoran
1/2 TL	Salz	1 EL	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.