

Rezept

Echte Buletten

Ein Rezept von Echte Buletten, am 22.09.2023

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 1 1/2 Brötchen vom Vortag | 2 Zwiebeln |
| 1 EL Butter | 500 g gemischtes Hackfleisch |
| 1 Ei | Salz |
| Pfeffer | je 1/4 TL Kümmelpulver, Majoran, Thymian,
rosenscharfes Paprikapulver |
| 3 EL Butterschmalz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

Zubereitung

1. Die Brötchen in heißem Wasser einweichen, in einem Sieb gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen, klein würfeln und in der Butter glasig andünsten.
2. Das Hackfleisch mit der Brötchenmasse, den Zwiebeln, dem Ei und den Gewürzen vermengen und pikant abschmecken.
3. In einer großen Pfanne das Schmalz erhitzen. Aus der Masse acht flache Küchlein formen und auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze in jeweils 8-10 Min. knusprig braun braten.