

# Berliner Buletten mit Kohlrabigemüse



## Zutaten für zwei Personen:

250 g gemischtes Hackfleisch  
2 Scheiben Toastbrot  
amerikanische Art  
40-50 ml Milch  
1 Ei  
1-2 TL Dijon-Senf  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat  
etwas gefriergetrockneter  
Majoran  
1 EL gehackte Petersilie

## Kohlrabigemüse:

1 größerer Kohlrabi  
1 Ecke Butter  
30 ml kräftige Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer, Muskat

1. Zwiebel fein würfeln und bei kleinster Hitze in wenig neutralem Öl farblos anschwitzen.
2. Toastbrot entrinden und in kleinere Würfel schneiden. Mit Milch begießen und etwas ziehen lassen. Dann leicht ausdrücken.
3. Hackfleischmasse, ausgedrücktes Toastbrot, angeschwitzte Zwiebel mit Gewürzen, Petersilie und Senf gut vermengen.
4. Aus der Masse Knödel formen und diese dann flach drücken. Die so entstandenen Buletten in wenig neutralem Öl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten braten.

## Kohlrabigemüse:

1. Vom Kohlrabi oben und unten die Enden abschneiden. Dann quer halbieren und schälen. Nochmals längs halbieren und dann in Scheiben schneiden.
2. Die Scheiben in einem kleineren Topf mit Butter anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen und etwa 20-30 Minuten bei sehr milder Hitze mit geschlossenem Deckel dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

## Hinweise:

Wer nicht sicher ist, ob die Buletten schon durchgebraten sind, kann ja mal eine zur Probe teilen ...

Buletten auf diese Art sind luftig und leicht, wenn sie richtig gebraten sind. Man serviert trotzdem noch etwas Senf dazu, zur besseren Verträglichkeit.

Diese Buletten schmecken auch kalt.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 40 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 16.01.2023