



2DF

Der Generationencontest

Hackfleisch-Brötchen

Die Zutaten

Hackfleisch-Bulette

- 500 Gramm Fleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 100 Gramm Butterschmalz
- 1 Esslöffel Senf
- Salatblätter

Tomaten-Ketchup

- 1 Kilogramm Tomaten
- 2 Zwiebeln
- ½ Esslöffel Salz
- 50 Gramm Zucker
- 2 Esslöffel Weinessig
- 1 Teelöffel weißer Pfeffer
- 1 Teelöffel Senfkörner



2017

Der Generationencontest

Hackfleisch-Brötchen

So geht's

Hackfleisch-Bulette

1. Für die Buletten nehmt ihr das Fleisch und verarbeitet es mit dem Fleischwolf zu einer Hackfleischmasse. Diese würzt ihr mit Pfeffer und Salz und lasst sie kurz ziehen.
2. Die Masse dann mit Ei und Senf vermischen und zu Buletten formen.
3. Die Zwiebel schälen und im heißen Fett anschwitzen.
4. Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und im übrigen Fett die Buletten von beiden Seiten gut durchbraten.

Tomaten-Ketchup

1. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, dabei den grünen Strunk entfernen. Die Zwiebelhaut von der Zwiebel abziehen und die Zwiebel sehr fein hacken.
2. Die Zwiebel- und Tomatenstückchen zusammen mit Salz und Zucker in einen hohen Topf geben und etwa 35 Minuten köcheln lassen.
3. Die Masse durch ein Sieb streichen. Das Tomatenmark zurück in den Topf geben und ohne Deckel kochen lassen bis es dicklich ist. Mit dem Essig und den Gewürzen abschmecken.
4. Nun die Brötchen mit Zwiebeln, Salat, Ketchup und der Bulette belegen und das Gericht schön und ansprechend auf einem Teller anrichten. Fertig!