

Berliner Bouletten

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Brötchen	2 Stk.
Zwiebeln	2 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die altbackenen Schrippen (Brötchen vom Vortag) in Milch oder Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken und dann mit dem Gehackten (halb Schwein, halb Rind), den Zwiebelwürfeln und den Eiern zu einer geschmeidigen und doch einigermaßen festen Masse verkneten. Würzen nicht vergessen!

Mit feuchten Händen aus der Masse Bällchen formen (Größe nach Belieben). Günstig ist, diese dann flach zu drücken.

Nun kommt Bratfett in die Pfanne, in dem die Bouletten gebraten werden.

Wer Partybällchen bereiten möchte, formt entsprechende kleinere Bällchen, die dann aber nicht flachgedrückt werden.

In einem uralten Berliner Kochbuch fand ich, daß die Berliner ihre Bouletten auch "Radler-Pastete" nannten. Wurden auf Radtouren mitgenommen und bei der Rast zu Kartoffelsalat oder nur zur Schrippe gegessen.

Bei Ede im Bierlokal oder im Biergarten am Wannsee hießen die Dinger auch "Bierwellenbrecher".

Allerdings wurden sie da dann (aus gutem Grund) ohne Kartoffelsalat gegessen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1745-Berliner-Bouletten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at