

Berliner Boulette mit Möhren-Gemüse

 happy-mahlzeit.com/2022/01/14/berliner-boulette-mit-moehren-gemuese

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hackfleisch vom Rind
- 1 trockenes Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Schafskäse
- 2 TL Senf
- 50 g Butter
- 1 rote Chilischote
- 6 Karotten
- 1 EL getrockneter Majoran
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Ei
- 1 Baguette
- Olivenöl
- Zucker
- italienische Kräutermischung
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das Baguette aufschneiden, mit Olivenöl beträufeln und 5 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Das Brötchen in Wasser einweichen und anschließend das Wasser ausdrücken. Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Rinderhack, Zwiebelwürfel, Knoblauch, Senf und 1 Ei in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Die Petersilie fein hacken. Den Schafskäse würfeln. Die Chilischote entkernen und fein schneiden. Alles zusammen mit dem Majoran und 1 EL italienischer Kräutermischung in eine Schüssel geben und vermengen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Hackmasse 4 Bouletten formen. In jede Boulette ein Loch drücken, mit den Schafskäsewürfeln füllen und wieder verschließen. Die Bouletten in heißem Fett von jeder Seite scharf anbraten und dann 10 Minuten bei geringer Hitze knusprig braten.

Die Karotten schälen und der Länge nach halbieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. 2 TL Zucker in der heißen Pfanne leicht karamellisieren lassen. Die Karotten und eine Prise Salz in die Pfanne geben und 5 Minuten lang bissfest dünsten.

Die Bouletten mit den Karotten auf Tellern anrichten. Mit etwas Petersilie und Majoran garnieren. Dazu das Baguette reichen.

Rezept: Horst Mett

Quelle: Die 1. Küchenschlacht vom 14. Januar 2008

Episode: Leibgerichte