

Berliner Buletten mit Kartoffel-Püree und Rosenkohl

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch	150 g mehligk. Kartoffeln	200 g Rosenkohl
1 Brötchen, vom Vortag	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Bund krause Petersilie	1 Ei	1 EL Butter
1 EL mittelscharfer Senf	200 ml Milch	90 ml Buttermilch
2 EL Mineralwasser	1 Prise Cayennepfeffer	1 Muskatnuss
Butter	Butterschmalz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen. Anschließend zusammen mit den Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Das Brötchen in der Milch einweichen. Die Zwiebel und die verbleibende Knoblauchzehe abziehen und feinhacken. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln anbraten. Das Hackfleisch mit dem Senf, den angedünsteten Zwiebeln und Knoblauch, Salz, Pfeffer, Ei und einer Prise geriebenen Muskat vermengen. Das ausgedrückte Brötchen zufügen. Die Masse zu Buletten formen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Buletten von beiden Seiten anbraten. Die Rosenkohl-Köpfe am Fuß kreuzweise einschneiden und in wenig Salzwasser einmal aufkochen lassen. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Anschließend wieder ein wenig Wasser hinzufügen und nochmal kurz aufkochen lassen. Zum Würzen Muskat auf den Rosenkohl reiben. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit der Knoblauchzehe durch die Kartoffelpresse geben. Die Buttermilch, Butter und Salz und Pfeffer zugeben und verrühren. Mit Petersilie verfeinern. Die Buletten, den Rosenkohl und den Kartoffelbrei auf Tellern anrichten und servieren.

Kurt Erler am 31. Januar 2011