

Buletten mit Blutwurstfülle

Kategorien: Fleisch, Innereien

Zutaten für: 4 Personen

2	Essl.	Senfkörner
1,2	kg	Festkochende Kartoffeln
350	Gramm	Zwiebeln
1	Essl.	Senf
8	Essl.	Weißweinessig
400	ml	Brühe
250	ml	Öl, ca. Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2	Bund	Glatte Petersilie
80	Gramm	Butter
2	Scheiben	Toastbrot
800	Gramm	Schweinehack
2		Eier (Kl. L) Muskatnuss
1	Essl.	Zucker
200	Gramm	Feste Blutwurst im Ring
1	Bund	Majoran
1	Bund	Liebstöckel
1	Bund	Schnittlauch
2		Rote Äpfel (a 100 g)

Anleitung:

1. Senfkörner in 250 ml Wasser 30 Min. köcheln lassen, in ein Sieb geben, beiseite stellen. Kartoffeln ungeschält in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, rasch pellen und in dünne Scheiben schneiden.
2. 50 g fein gewürfelte Zwiebeln mit Senf, Essig, Brühe, 15 El Öl, Senfkörnern, Salz und Pfeffer aufkochen lassen. Vinaigrette heiß über die Kartoffeln geben, abdecken, mind. 30 Minuten ziehen lassen.
3. Petersilie hacken. 100 g fein gewürfelte Zwiebeln in 40 g Butter glasig dünsten. Petersilie dazugeben, alles aus der Pfanne nehmen, beiseite stellen. Brot in der Moulinette zerbröseln. Hack mit Zwiebeln, Bröseln und Eiern verkneten, würzen.
4. 200 g Zwiebeln in 2-3 mm dicke Ringen in 40 g Butter andünsten. Zucker unterrühren, alles bei geringer Hitze 3-4 Min. dünsten, dann abkühlen lassen.
5. Majoran abzupfen. Blutwurst pellen und in 12 Scheiben (2 cm dick) schneiden. Hackmasse mit den Händen zu 12 Kugeln formen. Kugeln flach drücken, mit je ein paar Zwiebelringen, 1 Wurstscheibe, mehr Zwiebeln und etwas Majoran belegen. Hack mit feuchten Händen um die Füllung verschließen und formen.
6. Liebstöckel abzupfen, hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Frikadellen in 2 Portionen in je 3 El Öl bei starker Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der
2. Schiene von unten 15 Minuten zu Ende garen.
7. Inzwischen die. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden.. Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Kräuter und

Buletten mit Blutwurstfülle

(Fortsetzung)

Apfelspalten unter den Salat mischen, evtl. nachwürzen. Den Salat mit den Frikadellen servieren.

Quelle:

Magazin Stern 05/2001
Rezept erfasst mit
RK 22.02.2013
von Konrad Heizmann