

Omas Rezeptesammlung

Hackfleisch Kartoffel Buletten Auf Tomaten Paprika Gemüse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Gemüse, Hack, Hauptspeise, Paprika, Schwein

| | | Buletten: | |
|--------|--|-----------|---------------------------------|
| 6 | Knoblauchzehen | 250 g | Schweinehackfleisch |
| | Butterschmalz zum Frittieren | | Salz, Pfeffer, Chili |
| 3 | Scheib. Toastbrot | 1 | kleine Ei |
| 40 g | Butter | 1 | Essl. Petersilie, gehackt |
| 100 ml | Milch | 1 | Essl. Majoranblättchen |
| 80 g | Speck | 400 g | Kartoffeln (fest kochende) |
| 80 g | Schalotten, in Streifen - geschnitten | | Butterschmalz zum Braten |
| | | Gemüse: | |
| 4 | Tomaten | 30 ml | Rapsöl |
| 1 | rote Paprikaschote | 1 | Essl. Tomatenmark |
| 1 | gelbe Paprikaschote | 200 ml | Tomatensaft |
| 2 | grüne Paprikaschoten | | Salz, Pfeffer |
| 200 g | Schalotten, in Ringe - geschnitten | 1 | geh. TL Paprikapulver, edelsüss |
| 2 | Knoblauchzehen, gehackt | | einige Thymianzweige |

1. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch in heissem Butterschmalz frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
 2. Vom Toastbrot Rinde abschneiden. Brot in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne mit 20 g Butter goldgelb rösten. Milch darauf giessen und Brot etwas ziehen lassen.
 3. Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne kross braten. Schalotten dazugeben und goldgelb rösten.
 4. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und mit Ei, Toastbrot, Speck-Schalotten-Mischung, Knoblauch, Petersilie und Majoran gut mischen.
 5. Für das Gemüse Tomaten am runden Ende über Kreuz leicht einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, in kaltem Wasser abschrecken und enthäuten. Tomaten in Viertel schneiden und Kerngehäuse entfernen. Paprikaschoten mit dem Sparschäler schälen, halbieren, entkernen und in große Würfel schneiden.
 6. Schalotten und Knoblauch im Rapsöl anschwitzen. Tomatenmark und Tomatensaft verrühren, zu Schalotten und Knoblauch geben. Paprikaschoten dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Gemüse zugedeckt bei geringer Hitze weich dünsten.
 7. In der Zwischenzeit Kartoffeln für die Buletten schälen, mit einer Gemüseschneidemaschine in dünne, lange "Spaghetti" schneiden. Einige Kartoffelspaghetti in gefettete, kleine Metallringe legen. Etwas Hackfleisch darauf geben, mit Kartoffelspaghetti wieder abdecken und festdrücken. Ringe abziehen und Buletten in Butterschmalz kross braten. Zum Schluss restliche 20 g Butter dazugeben, schmelzen lassen.
 8. Tomatenviertel und Thymianzweige zum Gemüse geben, alles noch einmal kurz erwärmen. Hackfleisch-Kartoffel-Buletten zusammen mit Thymianzweigen und Tomaten-Paprika-Gemüse anrichten.
- Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.