



BERLINER BULETTEN

Zubereitung für 2 Personen:

- 1)** Ein altbackenes Brötchen in Scheiben schneiden. Mit 125ml Milch übergießen und einweichen.
 - 2)** ½ Zwiebel fein würfeln und Petersilie fein hacken. Beides in einem Topf ca. 2 Minuten dünsten.
 - 3)** Das eingeweichte Brötchen mit 250g Hackfleisch, der Zwiebelmischung, einem Ei, Paprikapulver und Senf mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
 - 4)** Die Hackmasse zu kleinen Buletten formen.
 - 5)** Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Buletten unter gelegentlichem Wenden auf jeder Seite 10 Minuten braten.
- Schmeckt warm oder kalt und bildet mit Kartoffelsalat ein köstliches Paar.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit,

Ihr LUXURY DREAMS Team



LUXURY DREAMS

VALUE YOUR TRAVEL TIME