

Berliner Boulette mit Lauchgemüse und Honig Senf Sauce

(Zutaten für 4 Personen)



Boulette

Zutaten:

Gemischtes Hackfleisch	350 g
Brötchen, getrocknet	1 Stck.
Milch	50 ml
Ei	1 Stck.
Zwiebeln	100 g
Majoran, getrocknet	1 Prise
Kümmel, gemahlen	1 Prise
Salz, Pfeffer	
Semmelbrösel zum Wenden	

Boulette

Zubereitung:

Das Hackfleisch, das in Milch ein-geweichte Brötchen, Zwiebelwürfel, Majoran, Kümmel und das Ei zu einem Teig verarbeiten und mit Pfeffer, Salz abschmecken, in Form bringen flachdrücken und in Semmelmehl wenden, in heißem Fett braun braten und gut abtropfen lassen.

Lauchgemüse

Zutaten:

Lauch	2 Stangen
Butter	40 g
Tomaten	120 g
Salz, Pfeffer	
Muskat	

Lauchgemüse

Zubereitung:

Den Lauch in feine Streifen schneiden und in der Butter ca. 5 min. glasig dünsten. Die Tomaten entkernen, fein würfeln und zum Lauch geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Honig Senf Sauce

Zutaten:

ConVency Kochzauber Honig Senf Sauce	100 g
--------------------------------------	-------

ConVency Kochzauber Honig Senf Sauce

Zutaten:

In einen Topf erhitzen, anschließend den gekörnten Senf dazugeben, glattrühren und kurz aufkochen lassen.

Dekorationstipp:

Die Boulette aufschneiden, dekorativ mit dem Lauchgemüse füllen und mit Honig-Senf-sauce garnieren.