



# Die Berliner Bulette

„Der hat wat uff de Fanne!“

Das ist berlinerisch und heißt:

„Der ist besonders geschickt.“

Wir haben Buletten in der Pfanne.

Es ist das Lieblingsgericht der Berliner.  
Sie essen dazu Senf und Schrippe, das ist ein Brötchen.  
Na dann: Juten Appetit!



## *Sie brauchen:*

500g gemischtes Hackfleisch  
(halb Schwein, halb Rind)  
1 Brötchen  
(am besten vom Vortag)  
1 Ei  
1 Zwiebel  
etwas Milch  
Öl zum Braten  
Salz und Pfeffer



# Ran an die Buletten!

25

geht schnell



gehaltvoller



**1** Etwas Milch und Wasser in eine kleine Schüssel geben



**7** Brötchen abtropfen lassen, etwas ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben



**2** Das alte Brötchen darin 5 Minuten einweichen



**8** Kräftig salzen und pfeffern



**3** Haut der Zwiebel abziehen, anschließend die Zwiebel klein schneiden



**9** Alles mit der Gabel gut vermischen



**4** Gehacktes aus der Verpackung nehmen und in eine Schüssel geben



**10** Daraus mit den Händen Buletten formen



**5** Die klein geschnittene Zwiebel hinzufügen



**11** Pfanne mit 3 Eßlöffel Öl auf höchster Stufe erhitzen



**6** Ein Ei aufschlagen und in die Schüssel geben



**12** Buletten im heißen Öl braten, wenden und auch von der anderen Seite braun braten – fertig!