

# Gefüllte Buletten mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/11/11/gefuelle-buletten-mit-bratkartoffeln-und-gurken-salat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/11/11/gefuelle-buletten-mit-bratkartoffeln-und-gurken-salat/)

Zutaten für 4 Personen

## Für die Buletten:

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Senf
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Ei
- 1 EL Petersilie
- 8 Mini-Mozzarella
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

## Für die Bratkartoffeln:

- 500 g Kartoffeln vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 50 g Bacon
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

## Für den Gurken-Salat:

- 1 Salatgurke
- 50 g Schmand
- 2 EL Weißweinessig
- 1 EL Dill
- Zucker
- Salz

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Zusammen mit dem Hackfleisch, Senf, Semmelbröseln, Ei und gehackter Petersilie in eine Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. Das Hackfleisch zu Buletten formen, je eine

Mozzarellakugel hineindrücken und gut verschließen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Buletten darin von beiden Seiten kross anbraten und dann bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen.

Die Kartoffeln schälen und würfeln, die Zwiebel schälen und hacken, den Bacon würfeln. Rapsöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin goldbraun und knusprig braten. Anschließend Zwiebeln und Bacon zugeben und solange mit braten, bis alles gut angeröstet ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gurke waschen, schälen, in Scheiben hobeln, leicht salzen, kurz durchkneten und 5 Minuten ziehen lassen. Dann das entstandene Wasser abgießen. Den Schmand mit Essig verrühren und kräftig mit Zucker und etwas Salz abschmecken. Die Gurken mit dem Schmand und Dill marinieren.

Zum Anrichten die Bratkartoffeln und Buletten auf Tellern verteilen und den Gurkensalat dazu servieren.

Rezept: Horst Lichter

Prominenter Gast: Michael Mendl

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 8.11.2014