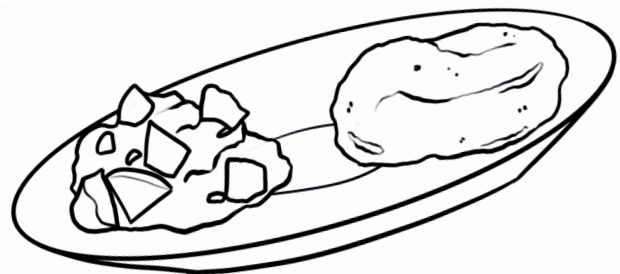


Essen aus **BERLIN**



REZEPT FÜR BULETTEN MIT KARTOFFELSALAT:

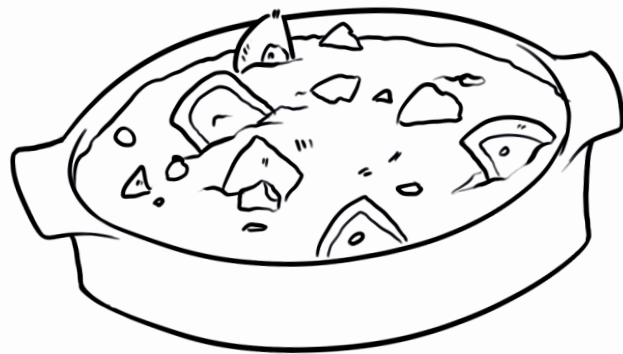
- > 1 Zwiebel
- > 1 Brötchen
- > 1 Ei
- > 500 g Gehacktes
(Schwein, Rind, halb & halb ... Ist egal)
- > 2 TL Senf
- > Salz, Pfeffer
- > 500g Kartoffeln
- > 1 Päckchen Fleischsalat
- > 2 EL Butter



Die Kartoffeln in Salzwasser etwa 20 min. kochen, etwas abkühlen lassen, dann pellen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln, mit dem Gehacktem, den zerbröseltem Brötchen, dem Ei und 2 TL Senf gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse „handgroße“ Kugeln formen (Stefans Hand war SEHR groß) und diese in einer Pfanne mit heißer Butter schön braun anbraten. Darauf achten, dass das Gehackte innen nicht mehr rosa ist. Die abgekühlten Kartoffelscheiben dann mit dem Fleischsalat durchmischen und mit den fertigen Buletten anrichten. Gerne auch mit Ketchup oder Senf verzehren.

MHHHM, KRAPFEN-AUFLAUF:

- > 4 Berliner (in Berlin: Krapfen genannt)
- > 4 Äpfel
- > Zitronensaft
- > 110 g Zucker
- > 4 EL Honig
- > 30 g Mandeln
- > 50 ml Sahne
- > 250 ml Milch
- > 4 Eier



Die Äpfel müssen geschält, entkernt und in 1,5 cm breite Stücke geschnitten werden. Die Krapfen schneiden wir in die gleiche Größe. Der Zucker wird mit dem Honig gemischt und dann über die Äpfel gegeben. Eine Auflaufform wird eingefettet und dann werden die Krapfenstücke und die Apfelstücke hineingelegt. Sahne, Milch, Zucker und Eier werden miteinander verquirlt. Die Masse wird über die Äpfel und die Krapfen gegeben. Das Ganze wird mit gehackten Mandeln bestreut. Der Auflauf wird bei 180° 30 min. zugedeckt gebacken und dann noch mal ohne Abdeckung 15 min. bei 200°.

GUTEN HUNGER!