

Rinderbuletten in Schinkenhülle

Für 3-4 Personen

Zutaten:

1	Brötchen (vom Vortag)
100 ml	Milch
1 EL	Schalottenwürfel
½ EL	gehackter Knoblauch
20 g	Butter
1 EL	Petersilie, gehackt
1	Ei
400 g	Hackfleisch vom Rind
8 Scheiben	Schwarzwälder Schinken (in der Mitte teilen)
8	Salbeiblätter
	Salz
	Chili aus der Mühle
	Butterschmalz oder Öl zum Braten

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

1. Brötchen in kleine Würfel schneiden und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Milch dazugeben und etwas ziehen lassen.
2. Schalotten und Knoblauch in Butter anbraten, Petersilie dazugeben und mitrösten. Schalottenmischung, Ei und Brötchen zum Hackfleisch geben, mit Salz und Chili würzen und alles glatt verrühren.
3. Für eine Bulette je 2 Schinkenscheiben über Kreuz in eine gefettete Kuppelform legen, etwas Hackfleisch hineindrücken, Schinkenscheiben darüber klappen. Bulette aus dem Förmchen stürzen und restliche Buletten auf die gleiche Weise formen. Buletten etwas flach drücken und in heißem Butterschmalz oder Öl langsam braten.
4. Dazu passen Bratkartoffel und ein grüner Salat.

Nur mit Schwarzwälder Schinken machen.