

Die perfekte Bulette

Drei Dinge braucht es, um das universale **Sattmacherfutter** für Fleischesser herzustellen. Wenn man sie beachtet, dann gibt es richtig gute Klopse. Oder wie auch immer sie bei Ihnen heißen.

Rezept für Frikadellen

- 500 Gramm Hackfleisch. Halb und halb oder 100 Prozent Rind.
- 1 knappes Brötchen vom Vortag, eingeweicht
- 1 Zwiebel
- 1 gehäufte Teelöffel Salz
- Pfeffer
- etwas Paprika edelsüß
- 1 Ei
- evtl. Knoblauch
- Butterschmalz

Bei 1 kg Hackfleisch 1,5 Brötchen nehmen. Lässt sich beliebig multiplizieren, doch immer darauf achten, dass das Fleisch-Brötchen-Mengenverhältnis 60:40 beträgt.

© oxinoxi; Alhontess; Dmitry Fisher; la_puma; AlenaKaz/iStock/Getty Images

Mein Deutschlehrer musste mit uns einen Klassenausflug veranstalten, das stand so im Lehrplan. Wohin er führte, weiß ich nicht mehr; ich weiß nur, dass er total stolz auf dem Lehrerparkplatz vorfuhr, wo wir schon warteten. Er stieg in Siegespose aus dem Auto und hielt eine ziemlich große Tuppereschüssel vor seinen stattlichen Bauch: „Ich hab Frikadellen für euch gemacht! Die essen wir, wenn wir angekommen sind!“

Oder sagte er Buletten? Keine Ahnung, der Fleischklops ist ja dermaßen universal, dass er in jeder Region Deutschlands einen eigenen Namen hat. Angeblich kommt sein Name vom französischen Fricandeau (heißt gebratenes, gespicktes Kalbfleisch), und auch Boulette stammt von den Galliern und meint Kügelchen. Napoleon hat ihn als Truppenspeisung um 1810 mit nach Berlin gebracht, und die Berliner essen ihn bis heute mit Begeisterung, zusammen mit Kartoffelsalat.

Ganz ehrlich: Manchmal ist uns nach Fleisch. Und weil man Buletten in unendlichen Mengen herstellen kann, sie das Einfrieren vertragen, als Mitnahmespeise geeignet sind und sogar kalt auf Brot noch schmecken, machen wir sie in regelmäßigen Abständen. Und zwar jedesmal,

wenn einer aus der Familie ruft: Boah, ich hab mal wieder richtig Lust auf Frikadellen!

Aber, hehe, das kann nur, wer die drei Geheimnisse kennt: die der perfekten Bulette.

Geheimnis Nr. 1: Nehmen Sie bitte richtig gutes, richtig frisches Hackfleisch. Am besten vom Metzger Ihres Vertrauens, der es vor Ihren Augen durch den Fleischwolf jagt. Wenn Sie Discounter-Hack von gequälten Tieren für 1,99 kaufen, schmecken Sie es später, versprochen.

Geheimnis Nr. 2: Besorgen Sie sich bereits am Vortag einfache weiße Brötchen (nur die geben den richtigen Geschmack) und lassen Sie sie liegen, damit sie hart werden.

Und nun geht es an die Zubereitung: Schneiden Sie zunächst die Brötchen in grobe Würfel und übergießen Sie sie mit sehr heißem Wasser. Lassen Sie sie dann quellen.

Geheimnis Nr. 3: Schneiden Sie zuerst die entsprechende Menge Zwiebeln in kleine Würfelchen und schmurgeln Sie sie sanft in der Pfanne an. In den Klops darf nämlich keine rohe Zwiebel. Erstens dominiert die dann auf ungute Weise den Geschmack, zweitens werden die Zwiebelwürfel beim Braten der Bulette sonst nie richtig gar und man kaut dann auf... Sie wissen schon. Ganz am Schluss dürfen Knoblauchsüchtige auch noch

ein paar Zehen in die Zwiebelmatsche drücken. Dann aber schnell von der Kochstelle nehmen, Knoblauch verbrennt schnell.

Holen Sie eine genügend (!) große Schüssel aus dem Schrank und tun Sie folgendes hinein: Das Hackfleisch. Das Ei. Das sehr, sehr gut ausgedrückte Brötchen. Wer die Grundmenge von 500 Gramm Hackfleisch dupliziert, sollte anderthalb Brötchen auf 1 Kilo nehmen, auf 1500 Gramm Fleisch 2 Brötchen. Eben so, dass das Verhältnis Fleisch zu Brötchen immer ungefähr 60:40 beträgt. Exakt einen gehäuften Teelöffel Salz, das ist genau die richtige Menge, Sie brauchen die rohe Fleischmasse nicht abschmecken, was sowieso gesundheitliche Risiken birgt. Etwas edelsüßes Paprikapulver. Und am Schluss die abgekühlten Zwiebeln plus Knoblauch. Dann nehmen Sie Ihre Hände und matschen das Ganze nach Herzenslust durch. Natürlich haben Sie schon eine große, gusseiserne Pfanne auf den Herd gestellt. Darin ein Klecks Butterschmalz – bitte nicht zu viel, die Bulette mag nicht im Fett schwimmen. Dann die Temperatur hochdrehen und nun mit den Händen Klopse in genehmer Größe formen und in das heiße Fett geben. Eiserne Regel: Gehen Sie jetzt bloß nicht vom Herd weg!

Schalten Sie die Herdplatte ein wenig runter. Es gilt, den Zeitpunkt abzapfen, an dem die Dinger gar sind. Einmal oder auch zweimal im nicht zu heißen Fett wenden; es macht nichts, wenn sie außen ein bisschen dunkler werden, das ist normal. Mit der Zeit bekommt man das richtige Gefühl für die Zeiten; ich teile immer eine Frikadelle, um zu gucken, ob sie gar ist, und esse sie dann auf. Das darf man natürlich nicht zu oft machen, sonst bleibt nichts mehr über.

Da die Frikadellen-Braterei einen durchdringenden Geruch im ganzen Haus verursacht, stehen wahrscheinlich schon alle sabbernd an der Küchentür und wollen mal probieren. Lassen Sie das keinesfalls zu! Denn in Nullkommanix ist alles weg, und dann war es das mit Mittagessen.

Dazu passt: Kartoffelsalat. Pommes aus dem Backofen. Irgendein überbackenes Gemüse. Ach, eigentlich alles. Soßen wie Ketchup oder Senf kommen erst an die fertig gebratenen Frikadellen! ■

*Alexandra Regner,
PTA und Journalistin*

Fragen an die Autorin unter
a.regner@uzv.de

