



## Berliner Bouletten

### Zutaten für 4 Personen:

- 400g Pferdehackfleisch
- 1 Brötchen (nicht ganz frisch)
- 1 Zwiebeln
- 50g kleingewürfelter Speck
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Paniermehl
- Etwas Öl oder Fett zum Braten

### Zubereitung:

Das Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken.

Mit den anderen Zutaten unter die Fleischmasse kneten.

Kleine Bouletten formen, im Paniermehl wälzen und in heissem Öl oder Fett ausbraten.

Die fertigen Bouletten können heiss oder auch kalt mit Senf und Brot serviert werden.

Wir wünschen Ihnen „en Guete“!