

Grundrezept

Grundlage ist immer Hackfleisch. Welches man nimmt, ist Geschmackssache oder richtet sich nach dem Anlass: klassisch ist gemischtes Hack, halb Rind, halb Schwein. Dadurch kommt etwas Fett ins Spiel, was die Buletten gleich von vornherein schön saftig macht. Man kann aber schon mit der Fleischsorte immer wieder für Abwechslung sorgen, in Bayern zum Beispiel sind Kalbsfrikadellen beziehungsweise Kalbspflanzerl beliebt. Gut geeignet ist Wild oder Lammfleisch, aber auch Geflügel oder Fisch sind möglich, um eine völlig andere Geschmacksrichtung zu erzielen. In jedem Fall gehört ein Lockerungsmittel in den Hackfleischteig: Klassisch ist altbackenes Brötchen oder Weißbrot, aber auch hier lässt sich variieren, mit dunklem Graubrot, Schwarzbrot, sogar Vollkornbrot oder Pumpernickel können ein neues Geschmackselement liefern. Dann gehören Zwiebeln hinein, klein gewürfelt und unbedingt in Butter oder Öl weich gedünstet – es ist ein unangenehmes Gefühl, wenn man auf rohe und womöglich auch noch zu groß geschnittene Zwiebelwürfel beißt. Am Ende kommen noch gehackte Kräuter dazu, die in den heißen Zwiebeln etwas zusammenfallen dürfen. Ei muss in den Teig, damit die Buletten zusammenhalten. Und dann braucht es neben Salz und Pfeffer noch die spezielle Würze, da gibt es keine Grenzen, man kann alles nehmen, was man mag – nur bitte nicht alles auf einmal:

- Delikatessenf, süßer und scharfer Paprika, Kümmel oder Wacholder sowie Majoran.
- Zwiebel, Knoblauch, einige Champignons – alles fein gehackt und in Butter weich gedünstet, Petersilie. Delikatessenf und süßer Paprika. Man kann statt eingeweichtem Brot Haferflocken oder Bulgur zum Lockern nehmen.
- Scharfer Dijonsenf, Chilipulver, Piment und Thymian.
- Körniger oder sogar süßer Senf, Zitronenschale, eine exotische Würzmischung wie Zatar, Raz el Hanout, Oregano, als frisches Kraut etwa Minze.
- Ingwer, Knoblauch, Chili, Soja- oder Fischsauce, Sesamöl, Korianderwurzel und -grün. Eventuell auch Szechuanpfeffer. Und statt eingeweichtem Brötchen 2 bis 3 EL rohe Reiskörner einarbeiten.

Zubereitung:

- Der fertige, gut gewürzte Hackfleischteig wird dann geformt – wer den rohen Teig nicht probieren mag, formt eine Mini-Bulette und brät sie kurz an. Zum Formen ist es gut, die Handflächen anzufeuchten, dann bleibt nichts daran kleben. Wie groß man die Buletten mag, ob dick oder lieber flach, ob rund oder gar zu ovalen Laiberl, wie man sie in Österreich liebt – das hängt von Ihnen und von der Gelegenheit ab, zu der Sie die Buletten servieren wollen. Apropos: Wie heißen Sie bei Ihnen: Frikadellen, Fleischküchle, Fleischbällchen... wer zählt die Namen?
- Das Bratfett: Die Küchlein werden am besten in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl angebraten – neutrales Erdnuss-, Raps- oder Sonnenblumenöl, auch Olivenöl ist perfekt! Ein Stich Butter gibt feines Aroma – Butter allein lässt sich nicht genug erhitzen, darin bleiben die Buletten blass und werden nicht kross. Auch gut geeignet: Butterschmalz oder Schweineschmalz.

- Die richtige Temperatur, damit die Buletten auch wirklich außen kross und innen saftig werden: Das Fett muss sofort brutzeln, wenn man die Fleischlaiberl einlegt, zunächst lässt man sie auf dieser etwas stärkeren Hitze eine Minute anbraten, dann die Temperatur herunterschalten. Nach ein bis zwei Minuten die Kuchlein wenden, die jetzt auf dieser Seite bereits appetitlich gebräunt sein sollten und nun auf nachlassender Hitze auch auf dieser Seite bräunen. Wie lange, das hängt natürlich von der Größe und Dicke der Buletten ab: insgesamt 5 bis 8 Minuten.
- So werden die Buletten richtig kross: Die geformten Fleischpflanzerl in Semmelbrösel, in Panko (die groben Brösel aus Japan), in Bulgur oder Couscous, in Haferflocken wenden, dann wird diese Hülle besonders knusprig. Allerdings muss man aufpassen, dass sie nicht zu viel Hitze abkriegen und verbrennen!