

"Berliner Buletten"

500 g gemischtes Hackfleisch (300 g Rind, 200 g Schwein), 2 Schrippen, 1 Tasse Milch oder Wasser, 1 Ei, 2 Essl. Schmalz oder Margarine, Salz, Pfeffer, Muskat

Die Schrippen in Milch einweichen, gut ausdrücken und zu dem durchgedrehten Fleisch geben, das ganze Ei, Salz, Pfeffer und etwas Muskat hinzufügen, die Masse gut durchkneten, nochmals abschmecken, zu runden, etwa 2 cm hohen Buletten (etwa 100 g je Bulette) formen und in heißem Schmalz (oder Margarine oder auch einem Gemisch dieser Fette) von beiden Seiten hellbraun und saftig braten.

Heiß von der Pfanne mit Speckstippe, Salzkartoffeln, Rotkohl, Sauerkohl oder Grünkohl reichen, kalt zu Kartoffelsalat, Butterstulle oder auf

Zwiebelsalat:

Zwiebeln halbieren, in feine Scheiben schneiden, mit Essig, Pfeffer, Salz, Öl und viel gehackter Petersilie locker durcharbeiten und darauf kleine oder in Scheiben geschnittene Buletten anrichten.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)