



Die Berliner Boulette

(wie sie von den Berliner Fleischern bevorzugt wird)

Zutaten:

2 eingeweichte Brötchen (Schrippen)

ca. 1 Tasse Milch

125 g Rinderhack

125 g Hack vom Kalb

125 g Schweinehack

125 g feine Bratwurstmasse

Salz

Pfeffer

eine Prise Muskat

etwas Butter

Zubereitung:

Die Schrippen in Milch einweichen, ausdrücken und mit dem Fleisch und den Gewürzen mischen, bis die nötige Bindung vorhanden ist. In der Butter die geformten Bouletten hellbraun anbraten.

Weinempfehlung:

**Trollinger QbA, Staatsweinsgut Weinsberg VDP
Württemberg**

„Wenn ick nüscht sage, schmeckt´s“