



## Preußische Bouletten

Zutaten für ca. 4 Personen:

40 g Weizenbrot vom Vortag  
300 g Zwiebeln  
80 g durchwachsener Speck  
1 kleines Bund Dill  
800 g Schweinenacken  
Pfeffer  
2 Eier (Kl. M)  
Salz  
30 g abgetropfte Kapern  
3 EL ÖL

## Zubereitung:

Das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Den Speck fein würfeln. Die Dillästchen von den Stielen zupfen und zerschneiden. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden und mit Pfeffer würzen. Das Brot gut ausdrücken und mit dem Fleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Das Hackfleisch mit den Eiern mischen, mit Salz, dem Dill und den Kapern würzen. Mit nassen Händen aus der Farce ca. 8 gleich große Buletten formen, mit Folie zudecken und kalt stellen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen,. Die Buletten darin von beiden Seiten ca. 4-6 Minuten goldbraun braten.

Getränkempfehlung:

Pils