

Bulette, Salzkartoffeln und Blumenkohl mit Käsesoße



Das ist ein DDR-Rezept für den herzhaften Appetit. Bulette, auch bekannt als Gehacktes Klopse, Gehacktes Klößchen usw. ergänzt um Salzkartoffeln, mit Blumenkohl und einer herzhaften Käsesoße. Blumenkohl ist eigentlich in jeder Form ein Highlight, er ist gesund und lässt sich auf viele verschiedene Arten zubereiten. Mit diesem DDR-Rezept für Blumenkohl gehen wir auf eine leckere kulinarische Zeitreise. Guten Hunger!

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Zwiebel 400 g Schweinehack 1 Brötchen 2 TL Salz 1/2 TL Pfeffer 1 Ei 1 EL Bautzner Senf mittelscharf 2 EL Werder Ketchup Premium	die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, aus dem Hackfleisch, den anderen Zutaten und dem vorher in Wasser eingeweichten Brötchen eine Masse herstellen.
2 EL Margarine oder Butterschmalz Paniermehl oder Semmelbrösel	4 Buletten formen, in Paniermehl wenden und in Margarine von beiden Seiten gar braten. Jetzt warmhalten.
1 Blumenkohl 1 EL Salz	den Blumenkohl putzen und in Rösschen zerteilen. Zusammen mit etwas Wasser und dem Salz für ca. 14 min in einem mit Dämpfeinsatz garen.
500 g Kartoffeln 1 TL Salz	schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
200 g Schmelzkäse (Milkana Sahne) Salz	den Schmelzkäse in einem Topf zergehen lassen, dabei mit einem Schneebesen umrühren und so viel Blumenkohlwasser



Pfeffer

dazu geben, bis eine sämige Soße entsteht. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

als Deko gehackte Petersilie über Blumenkohl und Kartoffeln geben.

Tipp

wer kein Brötchen zur Hand hat, kann auch zwei Scheiben Toastbrot nehmen.
