

Buletten (Frikadellen)

6 EL	Zarte Haferflocken	mit
150 ml	Sahne	übergießen, 10 min. quellen lassen
2	Zwiebeln	fein würfeln, in
1 EL	Öl	glasig dünsten
1 kg	Hackfleisch	
2	Eier	Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einer
2 TL	Salz	glatten Hackfleischmasse verkneten, 12 Buletten
2 TL	Pfeffer	daraus formen
3 TL	Senf	
2 EL	Öl	Erhitzen, Buletten anbraten, von jeder Seite ca.
		8 – 10 Minuten weiterbraten

Kartoffelsalat

1,5 kg	Kartoffeln	20 Min. kochen, abkühlen lassen, pellen, in Scheiben schneiden
1 – 2	Zwiebeln	fein würfeln, in
1 EL	Olivenöl	andünsten
250 ml	Hühnerbrühe	zugeben, 5 Min köcheln
2 TL	Salz	
2 TL	Pfeffer	
4 EL	Weißweinessig	
4 EL	Öl	unterrühren
Evtl.	etwas Gurkenflüssigkeit	Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen, ziehen lassen
4	Gewürzgurken	würfeln
2	Äpfel	würfeln
1 Bund	Frühlingszwiebeln	In Ringe schneiden
1 Bund	Radieschen	In Scheiben schneiden
		Alles vorsichtig unter die Kartoffeln heben.
1 Bund	Schnittlauch	In Ringe schneiden, darüber streuen