

Christian Henze
Bratwurst-Buletten mit
Kartoffel-Sellerie-Stampf

Dienstag, 20. Februar 2024

Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Heimatküche**Zutaten:**

Für den Stampf

300 g	Knollensellerie
500 g	Kartoffeln, mehligkochend
etwas	Salz
150 ml	Milch
60 g	Butter
etwas	Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskat, frisch gerieben
1 Bund	Schnittlauch

Für Buletten und Sauce

3 Stängel	Blattpetersilie
3 Stängel	Basilikum
120 g	Bergkäse
500 g	Wurstbrät von frischen, rohen Bratwürsten
1 EL	Butterschmalz
80 g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	scharfer Senf
1 EL	süßer Senf
150 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Für den Stampf Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. In einen Topf geben, soviel kaltes Wasser angießen, dass die Gemüsewürfel fast bedeckt sind, leicht salzen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.
2. In der Zwischenzeit für die Buletten Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
3. Den Käse in 1 cm große Stückchen schneiden.
4. Das Fleischbrät aus der Wurstpelle drücken und mit Käse sowie den Kräutern mischen.
5. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
6. Aus der Brätmasse mit angefeuchteten Händen Buletten von ca. 8 Zentimeter Durchmesser formen.
7. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Buletten darin von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.
8. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.
9. Die gebratenen Buletten in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warmhalten.
10. Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz in der Pfanne anschwitzen und leicht Farbe nehmen lassen. Zweierlei Senf, Brühe und Sahne dazugeben, aufrühren und etwas einkochen lassen.
11. Für den Stampf gekochte Kartoffeln und Sellerie abgießen und kurz ausdämpfen lassen.
12. Milch und Butter in einem Topf erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
13. Kartoffeln und Sellerie zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

14. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den Stampf mischen, abschmecken.
15. Sauce abschmecken, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Buletten aus dem Ofen nehmen in Sauce geben und alles kurz schwenken.
16. Buletten und Sauce auf Tellern anrichten und den Stampf dazu servieren.

Pro Portion: 855 kcal/ 3580 kJ
22 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 82 g Fett