

Menü der zweiten politisch-kulinarischen Talkshow "Wir kochen Europa", zu Gast Gabriele Bischoff (SPD), MdEP

Für die Buletten:

500g gemischtes
Hackfleisch
150g Zwiebeln
1 El Senf
3 Eier
100g Paniermehl
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
1 cl Milch
Salz & Pfeffer

Für das Püree:

500g mehlig-kochende
Kartoffeln
250g Butter
100ml Sahne
Salz & Muskat

Für die Polnische

Garnitur:

100g Butter
60g Paniermehl
2 Eier
1 Bund Petersilie

Für den

Blumenkohlsalat:

1 Blumenkohl
Estragon-Essig
Zucker
Salz & Pfeffer

Buletten

Die Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne in etwas Öl glasig dünsten. In einer großen Schüssel Paniermehl, Milch und Eier vermischen. Die leicht abgekühlten Zwiebeln hinzugeben. Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Im Anschluss alle weiteren Zutaten hinzugeben und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bulettem formen und in einer Pfanne mit etwas Öl, nicht zu heiß, goldbraun ausbraten.

Püree

Kartoffeln schälen und in mit Salz abgeschmeckten Wasser kochen. Abgießen und abdampfen lassen. In einem kleinen Topf Butter, Milch und Sahne aufkochen. Nach Belieben mit Salz und Muskat würzen. Die abgedampften Kartoffeln pressen und das Butter-Milchgemisch unterrühren.

Polnische Garnitur

Butter zerlassen und bei geringer Hitze kochen lassen bis sie sich anfängt goldbraun zu verfärben. Sofort von der Hitze nehmen. Separat Paniermehl in einer Pfanne goldbraun rösten. Währenddessen Eier kochen und danach klein schneiden. Petersilie fein hacken. Alle Zutaten vor dem Anrichten vermischen. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlsalat

Den Blumenkohl mit dem Hobel in feine Streifen hobeln. Je nach Geschmack mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

Mit freundlicher Unterstützung durch



Auswärtiges Amt

