Grillrezepte

Gegrillte Kneipenbuletten

Anzahl: 5 Buletten
Gattung: Fleisch, Bulgarien, Fleisch, Hackfleisch, Käse, BBQ,

---

500 g		Gemischtes Hackfleisch	2	Essl.	Butter
1	kleine	Zwiebel	50 g		Kaschkaval gelber
1/2		geh. TL Schwarzer Pfeffer			- Schafskäse, mit
1/2		geh. TL Kümmel; gemahlen			Caciocavallo zu vergleichen
2		Handvoll Pilze; frisch oder			Salz
		- aus der Dose			

Das Hackfleisch mit der kleingeschnittenen Zwiebel, dem schwarzen Pfeffer.

Dem Kümmel und dem Salz nach Geschmack zusammenkneten.

Buletten formen und in ihnen Vertiefungen drücken.

In die Mitte jeder Bulette je 1 Esslöffel Pilze (kleingeschnitten und in Butter gedünstet) geben.

Darauf 1 bis 2 Würfel Kaschkaval legen und die Öffnung mit Hackfleisch zudecken.

Die Buletten vorsichtig drücken und auf sehr heißem Grill rösten.