



Buletten

mit Kartoffelsalat

Buletten mit Kartoffelsalat

Für 2 Portionen | Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Für den Kartoffelsalat

- 600 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
 - Salz
- 2 kleine Zwiebeln, geschält
 - 4 EL mildes Olivenöl (oder Rapsöl)
- 120 ml milde Gemüsebrühe (aus der Gemüsebrühepaste, siehe Seite 49)
 - 2 EL mittelscharfer Senf
 - 4 EL Apfelessig
- 2 TL Zucker (oder Ahornsirup)
 - frisch gemahlener Pfeffer

Für die Buletten

- 300 g Räuchertofu (z. B. von Taifun oder Svadesha)
- 300 g Tofu Natur (z. B. von Taifun oder Svadesha)
 - Salz
 - 6 EL Bratöl
- 2 Brötchen (etwa 140 g)
 - 100–150 ml Sojadrink
- 200 g Kartoffeln, geschält
 - 3 TL mittelscharfer Senf
 - 2 EL Sojasauce
- 1 TL getrockneter Majoran
 - frisch gemahlener Pfeffer

Für den Salat

Die **Kartoffeln** in leicht **gesalzenem Wasser** in 20–30 Minuten weich kochen.

Inzwischen den Ofen auf 220 °C Umluft stellen.

Ein Backblech mit Backpapier bedecken.

Für die Buletten

Den **Tofu** fein zerkrümeln, mit 2 EL **Bratöl** und einer Prise **Salz** durchkneten, auf dem Blech verteilen und in 20 Minuten im Ofen knusprig braun backen. Nach 10 Minuten durchmischen. Er muss schön braun und leicht knusprig sein. Ziel ist, dass er durch das Trocknen und Rösten eine schöne hackähnliche Konsistenz mit Biss bekommt. Den Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze stellen.

Währenddessen für den Salat die **Zwiebeln** fein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Zwiebeln mit dem **Olivenöl** in 3 Minuten darin glasig anschwitzen. Die **Brühe** dazugießen und kurz aufkochen. Die **restlichen Zutaten** mit dem Schneebesen einrühren und ziehen lassen.

(Weiter geht's auf der folgenden Seite)





Die Kartoffeln in ein Sieb abgießen, 30 Sekunden mit kaltem Wasser abschrecken, pellen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Das warme Dressing darübergießen und leicht untermischen. Dabei ein paar Kartoffeln mit der Gabel zerdrücken, bis alles abgebunden ist. Den Salat ziehen lassen und vor dem Servieren noch mal mit Salz, Pfeffer, Essig und Senf abschmecken. Wer möchte, kann noch etwas frische Petersilie hinzufügen.



Für die Buletten

Die **Brötchen** in feine Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Den **Sojadrink** aufkochen, über die **Brötchen** gießen und kurz ziehen lassen, überschüssige Flüssigkeit ausdrücken. Die rohen **Kartoffeln** sehr fein reiben, mit den **Brötchen, Tofu, Senf, Sojasauce** und **Majoran** gut verkneten und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Die Masse sollte leicht feucht sein und gut zusammenhalten, mit angefeuchteten Händen 4 cm große Buletten daraus formen. Falls die Masse doch noch zu feucht sein sollte, zur Not etwas **Mehl** hinzufügen. Das restliche **Bratöl** (4 EL) in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Buletten darin auf jeder Seite in etwa 4 Minuten knusprig braun braten. Anschließend am besten noch mal im Ofen bei 160°C in 10 Minuten fertig garen. Alternativ auf niedriger Hitze in der Pfanne mit Deckel, ebenfalls 10 Minuten garziehen lassen.





Tipps

- Die Kartoffeln halten die Buletten wunderbar zusammen.
- Gerne bereite ich von beidem die doppelte Menge zu. Die Buletten schmecken auch kalt grandios.
- Bei dem Kartoffelsalat sollten noch leicht warme Kartoffeln verwendet werden, da sie so das Dressing besser aufnehmen. Also bitte keine Kartoffeln vom Vortag verwenden.

Abwandlungen

- Den Kartoffelsalat als Basis mit Feldsalat, Rucola, Frisée, Gurke oder Apfel abwandeln. Auch Spargel oder getrocknete Tomaten und Basilikum sind darin grandios.
- Das Kartoffelsalat-Dressing kann noch mit frischen Kräutern wie Dill, Petersilie oder Estragon verfeinert werden.