

Rubrik: Vom Smoker

Bulette (Frikadelle) vom Holzkohlegrill

Hier soll es um ein altes, rustikales, aber dennoch vielfältiges und schmackhaftes Gericht gehen, die Bulette. Es ist die mit Abstand leckerste und vielseitigste Art, Hackfleisch auf dem Grill zu verfeinern.

Ich habe es jetzt einfach Bulette genannt, auch wenn es in jeder Ecke von Deutschland anders heißt und es unzählige Zubereitungsvarianten gibt, ist es "nur" gebratenes oder gegrilltes Hackfleisch. Die Berliner nennen es Bulette, im Rheinland ist es die Frikadelle, der Norddeutsche spricht vom Fleischklops, der Bayer vom Fleischpflanzerl, für den Sachsen ist es der Klops und im Vogtland und Erzgebirge kenne ich es als Beffsteck. Wie bereits beschrieben, ist die Grundlage Hackfleisch und zwar vom Schwein, gerne auch direkt als Hackepeter vom Metzger. Dazu kommen eingeweichte Semmel, Zwiebel, Pfeffer und Salz (wenn noch nicht gewürzt) und je nach Region und Geschmack noch weitere Zutaten und Gewürze. Ich versuche jetzt hier einen kleinen Überblick zu geben, wie sich das Grundrezept zusammensetzen sollte, welche teils auch internationale Varianten es gibt und wie man die Buletten am Besten auf dem Grill zubereitet. Ich nehme bei meinen Rezepten gewürztes "Pfeffer und Salz" Schweinehack (Hackepeter) des Metzgers meines Vertrauens.

Natürlich gilt wie bei allen meinen Hackfleisch Rezepten, wer selber wolfen will kann das gerne tun...

Für die Grundmischung benötigt ihr:

- 1 kg Hackepeter
- 2 Brötchen (4 Scheiben Toast bzw. 8EL Semmelbrösel)
- 2 kleine bis mittlere Zwiebeln
- 200ml Milch (in etwa, erst einmal mit weniger beginnen)
- 2 Eier
- 2 EL Senf
- etwas frische Petersilie
- Majoran je nach Geschmack

Später zeige ich euch noch ein paar Varianten, denn Buletten können sehr vielseitig sein.

In eine richtig leckere Bulette gehört natürlich Zwiebel. Dabei gilt, je kleiner ihr die Zwiebel hackt, desto besser macht sie sich dann in eurer fertigen Bulette. Wenn ihr die Zwiebel allerdings roh in eure Bulette gebt, lauft ihr Gefahr, dass die Zwiebelstückchen scharf, teilweise ungegart und grob hervorschmecken. Das lässt sich vermeiden.



Bevor die Zwiebel in die Bulette kommt, wird sie angeschwitzt. So habt ihr einerseits eine schöne weiche Textur, andererseits eine leichte süße und feine Röstaromen. Wenn die Zwiebeln glasig sind und außen leicht angeröstet, gebt ihr die gehackte Petersilie dazu, um sie ebenfalls leicht anzuschwitzen.



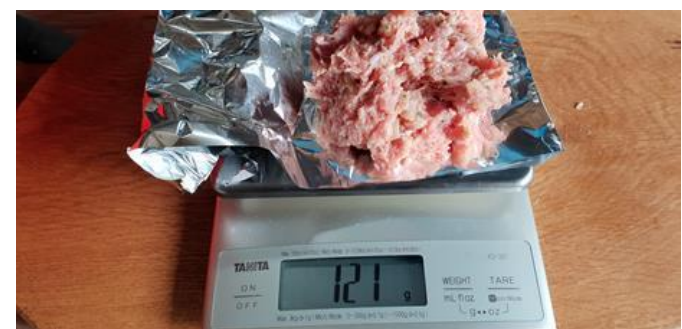
Ein weiterer wichtiger Bestandteil für die Buletten sind eingeweichte Brötchen. Wer hat, kann natürlich Brötchen vom Vortag benutzen, das hat außerdem noch einen Ansatz von Nachhaltigkeit (Schulterklopf). Die Brötchen geben der Bulette zusätzliche Feuchtigkeit und der Masse an sich die fluffige Konsistenz. Die Brötchen (Toastscheiben oder Semmelbrösel) werden in Milch eingeweicht und durchgeknetet. Ich gebe die Milch nach und nach zu und knete immer wieder durch. Die Masse darf nicht zu flüssig werden, sonst wird die Konsistenz der Gesamtmischung zu labberig. Anschließend wird die überflüssige Milch noch ausgedrückt.



Jetzt gebt ihr alle Zutaten zusammen in eine Schüssel. Ganz wichtig ist ausreichendes Rühren oder Kneten. Wer will, kann gleich kräftig mit den Fingern anfangen zu kneten. Wer das nicht mag, soll einfach mit einem Kochlöffel rühren oder ein Rührgerät mit Kneithaken einsetzen. Am Anfang ist die Masse noch krümelig und brockig. Nach intensivem Rühren merkt ihr nach und nach, wie sich die Masse verbindet, eine Einheit bildet, also einfach Bindung bekommt. Optimal ist die Masse, wenn sie kaum noch an den Fingern kleben bleibt. Wird die Masse nicht richtig verknetet, lauft ihr Gefahr, dass eure Buletten beim Grillen auseinanderbrechen.



Für den Verzehr angenehm portioniert ist eine Bulette mit ca. 120 Gramm. Entweder habt ihr ein Maß, eine Kelle, einen großen Löffel oder ihr wiegt die Teile mit einer Küchenwaage ab. Je gleichmäßiger die Buletten portioniert sind, umso gleichmäßiger ist auch die Garzeit auf dem Grill. Ein sorgfältiges Arbeiten spiegelt sich auch hier im Ergebnis wider.



Die portionierte Menge wird nun in den Handflächen gedreht, genauso als würdet ihr einen Kloß formen. Dabei könnt ihr ruhig ein wenig Druck ausüben. So bekommen die Buletten eine gleichmäßige feste Bindung und fallen nicht auseinander oder im schlimmsten Fall durch den Grillrost. Am Ende werden die Buletten leicht flach gedrückt und bekommen dadurch ihre übliche Form.



Wem das herkömmliche Rezept und der Geschmack der klassischen Bulette zu langweilig ist, dem eröffnen sich vielfältige Möglichkeiten. Mal abgesehen von den griechischen Bifteki oder den Cevapcici vom Balkan, gibt es sehr viele Möglichkeiten Buletten zu würzen.

Wer es etwas pikant oder auch gerne scharf mag, der wird die afrikanische Variante lieben. Dafür gebt ihr zusätzlich zum Grundrezept fein gemahlene Erdnüsse und Chili in die Masse. Fragt eure Gäste nach dem Geschmack, viele werden ihn lieben, aber nicht auf die Erdnuss kommen.



Eine weitere sehr wohlschmeckende Variante ist die mit Bärlauch. In meiner Rubrik Senf und Soßen habe ich beschrieben, wie man den Geschmack des Bärlauchs in Form einer Bärlauchpaste haltbar macht. Nun könnt ihr unabhängig von der Jahreszeit eure Buletten mit der Bärlauchpaste würzen. Einerseits gibt es den Buletten eine tolle Optik nach frischen Kräutern, andererseits eignet sich der intensive Geschmack des Bärlauchs hervorragend für die Buletten.



Bärlauch ist sehr intensiv im Geschmack, aber nicht so vordergründig wie Knoblauch, eher raffiniert.

Die einfachste Variante muss sich allerdings geschmacklich auch nicht verstecken. Einfach frischen Paprika in die Buletten geben. Aber nehmt bitte keinen nordöstlich von Deutschland aufgewachsenen Gemüsepaprika. Es darf schon etwas Geschmack darin sein. Hervorragend eignet sich roter Spitzpaprika aus Spanien oder grüner und roter Paprika aus Ungarn. Gerade die Süße des roten Paprika gibt ein intensives Geschmackserlebnis. Den Paprika einfach entkernen, fein hacken und unter die Masse geben.



Jetzt wird es aber Zeit, endlich werden die Buletten gegrillt. Es ist tatsächlich gerade am Anfang etwas Geduld und Fingerspitzengefühl gefragt. Die Konsistenz der Buletten ist doch zu Beginn sehr instabil. Mit einem Pfannenwender aus Holz oder Bambus hat man die größten Chancen, die rohen Buletten zu bewegen. Wer einen Warmhalterost hat, kann die Buletten darauflegen und bei geschlossenem Deckel grillen. Aber auch auf der direkten Hitze kann die Bulette gegrillt werden. Wichtig ist, nicht zu zeitig drehen zu wollen. Dabei reißen die Buletten auf oder brechen auseinander. Am Besten immer wieder vorsichtig mit dem Pfannenwender unter die Buletten gehen und testen ob sie sich lösen und bewegen lassen. Kleben die Buletten noch fest, dann lasst sie einfach noch garen. Wenn sich auf der, der Hitze zugewandten Seite eine feste Kruste gebildet hat, lassen sich die Buletten einfach vom Rost lösen und wenden. Keine Angst, das Hackfleisch kann eine ordentliche Portion Hitze vertragen. Da sich die Buletten nur mit Paprika, von denen mit Chili und Erdnüssen kaum optisch unterscheiden, habe ich in die eine Variante einen kleinen Spieß gesteckt. So fällt es zum Schluss leichter die Buletten zu unterscheiden.

Hier seht ihr wie die Oberfläche geschlossen ist und sich schon ein schöner Grillstreifen gebildet hat. So lassen sich die Buletten problemlos wenden und kleben auch nicht mehr am Rost. Wer auf der direkten Hitze grillt, sollte natürlich anschließend öfter wenden, sonst gibt es das oft zitierte, "außen schwarz und innen roh".



Auch wenn es zunehmend in Mode kommt, Fleischgerichte teilweise sogar fast roh zu verspeisen, rate ich bei Schweinehackfleisch aus gesundheitlichen und geschmacklichen Gründen dringend davon ab.

Auch eine durchgarte Bulette ist durchaus noch saftig. Wenn sich ringsum eine schöne braune Kruste gebildet hat, sollten eure Buletten verzehrfertig sein. Ihr könnt mit einem Holzstäbchen in die Bulette stechen und ein wenig darauf drücken. Tritt keine rosafarbene Flüssigkeit mehr aus, ist die Bulette gar. Es ist natürlich im Ermessen des Grillmeisters eine Bulette zu teilen und zu probieren :-)



Am sichersten ist allerdings die Verwendung eines Grillthermometers. Die Experten sind sich einig, bei einer Kerntemperatur von 70-72°C sind die Buletten perfekt.

