

# Klimafreundliche Nachbarschaftsküche

Aus dem Klimakochbuch: Kartoffel-Bärlauch-Salat mit Mini-Buletten

## Zutaten für 4 Personen:

Für den Kartoffelsalat:	Für die Buletten:
400 g kleine, vorwiegend festkochende Kartoffeln	Je 250 g <b>Bio-Hackfleisch</b> (Schwein und Lamm)
2 Schalotten	4 Scheiben Weißbrot
2 EL Essig	100 ml <b>Milch</b> , lauwarm
4 EL Rapsöl	<b>2 Eier</b>
Salz, Pfeffer	2 Schalotten oder Zwiebeln
1 TL Senf	2 Knoblauchzehen
1 TL <b>Crème fraîche</b>	2 EL Senf
2 Bund Bärlauch	Pinienkerne
	Gehackte Petersilie
	Thymian
	Salz, Pfeffer
	Semmelbrösel
	Rapsöl zum Braten

Emissionswerte pro Portion:  
- **1250 g CO<sub>2</sub>äq**  
- **2% besser** im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest garen. Aus Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Senf und Crème fraîche eine Salatsoße herstellen. Den Bärlauch waschen und in feinen Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln.
2. Kartoffeln etwas abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Noch lauwarm mit Bärlauch und Salatsoße mischen. Für einige Stunden kaltstellen und gut durchziehen lassen.
3. Für die Buletten das Fleisch vom Metzger frisch durchdrehen lassen. Das Weißbrot ohne Rinde in lauwarmer Milch einweichen, ausdrücken und mit dem jeweiligen Fleisch, den Eiern, der gehackten Zwiebel, Knoblauch, Senf und den passenden Gewürzen (Pinienkerne und Petersilie für das Schwein, Thymian für das Lamm) zu einem nicht allzu festen Teig verarbeiten und abschmecken. Ist der Fleischteig zu weich, Semmelbrösel hinzufügen.
4. Kleine Buletten daraus formen und in Rapsöl von beiden Seiten langsam ausbraten. Mit dem Kartoffelsalat servieren.