

# DEUTSCHE TAPAS – PARTY-BOULETTEN SPIEßCHEN

## DEUTSCHE TAPAS – PARTY-BOULETTEN SPIEßCHEN

Party Spießchen sind immer beliebt. Im Prinzip kann man auch nicht viel falsch machen. Mit ein paar Oliven, Weintrauben, Gewürzgürkchen und Boulettchen werden kleine Spießchen gebastelt – fertig. Aber zuerst braucht man Boulettchen. Viele Boulettchen... Ich habe hier 2 kg Hackfleisch zu Mini-Bouletten verarbeitet. Die eine Hälfte wurde zu Spießchen umgestaltet, die andere Hälfte in einem Schüsselchen auf das Buffet gestellt.



### ZUTATEN FÜR CA. 50 SPIEßCHEN + 1 SCHÜSSELCHEN BOULETTEN:

2 kg gemischtes Hackfleisch

1 Ei

Pfeffer & Salz

1 EL Paprikapulver (edelsüß)

1 TL Paprikapulver (scharf)

2 Tassen Paniermehl

1-2 EL Öl

100g Gouda

2 Hand voll rote Weintrauben

2 Hand voll grüne Weintrauben

1 Hand voll Oliven ohne Stein

4-5 Gewürzgurken

Senf & Ketchup

### ZUBEREITUNG:

Ich gebe das Hackfleisch in eine Schüssel und verknete es mit dem Ei, Paprikapulver, Pfeffer & Salz. Wem 1 Ei als Bindemittel zu wenig erscheint und wer sich fragt wo hier die Semmelbrösel bleiben – die Bouletten sind so klein, dass sie wirklich nicht viel brauchen. Das gewürzte Hackfleisch forme ich zu kleinen Kugeln. Die werden einmal kurz in Paniermehl gewälzt damit sie beim Braten etwas knusprig werden.

So brate ich in einer großen Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl 6 Runden Boulettchen munter fröhlich vor mich hin. Die fertigen Boulettchen kommen auf kleine Tellerchen zum Abkühlen. Nach der ersten Runde probiere ich ein Boulettchen. Falls nachgewürzt werden muss will ich es wissen bevor ich 2 kg Hackfleisch verbraten habe und es zu spät ist.

Wenn das Fleisch komplett gebraten ist geht es weiter. Ich wasche die Trauben und löse sie von den Stielen. Die Gewürzgurken schneide ich in dickere Scheiben und lege mir ein paar Oliven bereit. Den Gouda schneide ich in kleine Würfel. Dies sollten etwas kleiner sein als die Weintrauben.

Dann geht es ans Basteln. Die Basis für jedes Spießchen bildet die Boulette. Dazu gucke ich zuerst welche Seite der Boulette den festesten Stand bietet damit die Spießchen nicht alle umkippen. Ich spieße also nacheinander

1. 1 Stück Käse / Olive / Gewürzgurke
2. 1 Weintraube
3. 1 Boulette

auf die kleinen Spießchen. Das mache ich so lange bis beider Platten voll sind. Die restlichen Bouletten gebe ich in ein Schälchen und stelle sie mit auf das Buffet. Dazu richte ich 2 Schälchen mit Senf und Ketchup an.



Das Aufwendigste ist hier wirklich das Boulettenformen und -braten. Aber auch das ist nur Fleißarbeit und kein großes Problem.

Wichtig: wer die Spieße nochmal kalt stellt muss sie unbedingt rechtzeitig vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen.

Anrichten und genießen!

