



Björn Freitag kocht grenzenlos köstlich!

Lüttich – wallonische Stadt an der Maas

Inhalt

Boulets à la liégeoise mit Sauce Lapin	2
---	----------

Boulets à la liégeoise mit Sauce Lapin

Das Traditionsgericht der Stadt: Lütticher Buletten mit einer ganz besonderen Soße mit klassischem Sirop de Liège – Lütticher Sirup aus eingekochten Äpfeln und Birnen. Nicht verwirren lassen darf man sich von der Übersetzung der Soße. Wörtlich heißt Lapin Kaninchen – benannt nach Madame Géraldine Lapin, die im 19. Jahrhundert in Lüttich gelebt hat. Als Beilage bieten sich Belgische Fritten an.



Zutaten für 5-6 Buletten:

- 250 g Rinderhack
- 250 g Schweinehack
- ½ Schalotte, feingehackt
- 2-3 Eier
- Salz, Pfeffer
- 1 EL getrocknete Petersilie
- ½ Scheibe zerbröseltes trockenes Weißbrot oder Semmelbrösel
- 10 g Butter

Sauce Lapin:

- 2 bis 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Butter
- 2 EL Sirop de Liège
- 200 ml Rinderbrühe
- 3 gehäufte EL weiße Rosinen
- 1 Zweig frischer Thymian
- 1 Lorbeerblatt

- 2 Gewürznelken
- 750 ml braunes Bier
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Essig
- Salz, Pfeffer
- Ein wenig Mehl, um die Soße ggfs. anzudicken

Zubereitung:

Für die Buletten:

- Alle Zutaten bis auf die Butter in einer großen Schüssel vermischen und ca. 5-6 Buletten formen
- Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Buletten von beiden Seiten braten.

Für die Sauce Lapin:

- Die Rosinen in lauwarmem Wasser einweichen lassen
- Die Zwiebeln und den Knoblauch feinhacken
- Zwiebeln und Knoblauch andünsten bis sie glasig werden
- Sirop de Liège, 200 ml Rinderbrühe, die eingeweichten Rosinen, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Rohrzucker, Essig und die Hälfte des Bieres zufügen und 20 Minuten köcheln lassen
- Den Rest des Bieres hinzufügen, salzen, pfeffern und ggfs. mit etwas Mehl andicken, wenn die Soße zu flüssig ist
- Weitere 15 Minuten köcheln lassen
- Die Buletten in die Soße geben und bei niedriger Temperatur weitere 20 bis 30 Minuten köcheln lassen.
- Zum Schluss abschmecken

Rezept-Quelle: <https://belgien-tourismus-wallonie.de/>