

## Kein Ankleben mit Backpapier: Kartoffel-Fencheltaler mit Bergkäse und Kerbel



[caption id="attachment\_12069" align="aligncenter" width="640" caption="Kein Ankleben mehr mit



Backpapier..."]

[/caption]

Fenchel und Käse vertragen sich wunderbar. In einer saftigen Kartoffelmasse eingepackt und goldgelb gebraten entstehen duftige kleine Bratlinge, die mit Kerbel einen unvergleichlichen Duft verstreuen.

Damit sich die feuchten Bratlinge in der Pfanne gut wenden lassen habe ich den Pfannenboden mit Backpapier ausgelegt. So klebt nichts an. Dieser Küchentrick funktioniert auch bei anderen lockeren Bratlingen, Getreideküchlein, Fisch oder Eierspeisen. Mit Gelinggarantie.

Hier die Rezeptur für "**Kartoffel-Fencheltaler mit Bergkäse und Kerbel**":

### Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- 500 g gekochte Kartoffel, vom Vortag
- 250 g Allgäuer Bergkäse
- 150 g Fenchelknolle
- 3 Eier
- ca. 2 EL Mehl (gerne Maismehl)
- Muskatnuss
- 2 EL Öl zum Braten
- 1 Bund Kerbel ( alternativ Petersilie oder Schnittlauch)
- 4 EL Joghurt
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Kartoffeln vom Vortag schälen und mit einer groben Reibe in eine Schüssel raspeln. Grob geriebenen Bergkäse untermischen.

Fenchel halbieren und den Strunk keilförmig heraus schneiden. Dann den Fenchel in feine Würfel schneiden. Fenchelwürfel in einem halben Liter Wasser 5 Minuten kochen. 1 EL Salz ins Wasser zugeben. Die Fenchelwürfel durch ein Sieb gießen.

Kerbel fein schneiden.

Kerbel, Fenchel, Joghurt, Eier, Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu den geriebenen Kartoffeln geben und gründlich verrühren. Eventuell noch einmal abschmecken und nachwürzen.

Mit einem Löffel ca. 50 – 60g leichte Portionen abstechen und mit der Hand zu flachen Küchle formen (Laibchen). Den Boden einer Pfanne mit Backpapier auslegen. Hierfür das Backpapier rund zuschneiden. Dann die feuchten Küchlein mit wenig Öl bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken. Die Hitze nur mäßig aufdrehen, damit das Backpapier nicht überhitzt. Die Küchlein noch heiß auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Tipp: Dazu schmeckt ein bunter Salat und Kräuterquark



Kein Ankleben mehr mit  
Backpapier...