

Brezel-Bratlinge mit sautierten Champignons und einem Postelein-Salat



Zutaten:

für ca. 4 Personen

- Brezel-Bratlinge:
- 4 Laugen-Brezel
- 80 Gramm Karotten
- 80 Gramm Sellerie
- 80 Gramm Pastinaken
- 1 große Zwiebel
- 1/2 Bund Blatt-Petersilie, fein gehackt
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 100 g geriebener Bergkäse
- 20 g Semmelbrösel
- 3 Eier, verquirlt

- 100 ml Milch
- 50 Gramm Mehl
- 2 Esslöffel Butterschmalz
- Rapsöl zum ausbraten der Bratlinge
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- sautierte Champignons:
- 200 g Champignons, geputzt, große Champignons halbiert
- 1 Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten
- 1 Esslöffel Butter
- Salz & Pfeffer aus der Mühle



- Außerdem:
- 2 große Handvoll Postelein, geputzt und gewaschen
- Dressing nach Lust und Laune

Zubereitung

Für die Brezelbratlinge die 1 – 2 Tage getrockneten Brezeln in Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit dem Butterschmalz unter laufendem wenden von allen Seiten etwas anbraten. Anschließend die Brezel-Würfel in eine passende große Schüssel geben und auskühlen lassen.

Parallel die Karotten, Sellerie, sowie Pastinaken schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüsegewürfel in

Salzwasser bissfest weich kochen, anschließend sofort unter fließenden kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln und dann zusammen mit dem gehackten Knoblauch in etwas Rapsöl anschwitzen, zum Schluss die gehackte Petersilie hinzufügen, dann ebenso auskühlen lassen.

Dann die ausgekühlte Zwiebel-Knoblauch-Masse sowie die Gemüsemischung zu den gebratenen Brezel-Würfeln hinzufügen. Die verquirlten Eier, den geriebenen Bergkäse, die Semmelbrösel sowie die Milch hinzufügen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Diese Masse gut vermengen und mindestens ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Erst dann das Mehl untermengen, sollte die Masse zu trocken sein, noch etwas von der Milch hinzufügen. Auf jeden Fall sollte zum Schluss hin eine kompakte, zu Bratlinge formbare Masse entstanden sein.

Aus der fertigen Brezel-Masse ca. 8 Bratlinge formen und diese in einer nicht zu heißen Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten fertig braten. Man kann auch die Bratlinge von beiden Seiten kurz scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech im Backofen bei ca. 150 Grad fertig backen.

Für die sautierten Champignons große Champignons auswählen und diese putzen und halbieren. Dann parallel zu den Bratlingen in einer weiteren heißen Pfanne die Butter aufschäumen lassen und die Zwiebel-Würfel zusammen mit den Champignons, auf kleiner Flamme sautieren, dann mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Die fertigen Bratlinge aus der Pfanne (oder dem Backofen) holen und zusammen mit den sautierten Champignons und den Postelein in einem Dressing servieren.