Käsebratlinge auf Rahmwirsing

ARBEITSZEIT	KOCH-/BACKZEIT	PORTIONEN
ca. 30 Minuten	20 Minuten	3-4 Personen

ZUTATEN

Für die Bratlinge

160 g	Bergkäse
250 g	Brot vom Vortag
250 ml	Milch
1	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
2	Eier
1 TL	getrockneter Majoran
	Öl (zum Braten)
	Paniermehl nach Bedarf
	Salz
	Pfeffer

Für den Rahmwirsing

ca. 500 g	Wirsing
120 ml	Gemüsebrühe
150 ml	Sahne
3/4 EL	Speisestärke
	Muskat
4 cm	Meerrettich
	Salz

ZUBEREITUNG

Für die Bratlinge das Brot in Scheiben schneiden. Die Milch aufkochen, über das Brot gießen und ca. 20 min. ziehen lassen.
Den Bergkäse in kleine Würfel schneiden.
Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.
Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in kleine Röllchen schneiden.
1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Anschließend zur Brotmasse hinzugeben. Eier und Majoran ebenfalls hinzugeben und alles vermengen.
So viel Paniermehl hinzugeben, bis sich die Masse zu Bratlingen formen lässt. Vor dem Formen nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles ca. 20 min. quellen lassen und in der Zwischenzeit den Wirsing zubereiten.
Den Wirsing vierteln und in feine Streifen schneiden. Anschließend gut waschen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf mit etwas Öl glasig andünsten. Den Wirsing dazugeben und mit anschwitzen. Die Gemüsebrühe hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Wirsing 10-15 min. dünsten.
In der Zwischenzeit die Bratlingen zubereiten. Dazu in einer Pfanne reichlich Öl erhitzen, aus der Masse mit feuchten Händen ca. 12 Bratlinge formen und in dem heißen Öl 4-5 min. anbraten.
Die Sahne zum Wirsing hinzugeben und aufkochen.
Die Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren und die Flüssigkeit damit binden. Alles mit Salz und Muskat abschmecken.
Den Wirsing auf einen Teller geben. Den Meerrettich waschen, schälen und über den Wirsing reiben.
Die Bratlinge darauf verteilen.
Wir wünschen einen guten Appetit!

Vegan · Vegetarisch · Mit Alkohol · Ohne Zucker · Für Kinder geeignet