

Bratlinge aus schwarzem Rettich

400g Rettich schwarz, 500g Kartoffeln, 2 Eier, 1 altes Brötchen, Semmelbrösel, 1 Bund Petersilie gehackt, Bratöl, Salz, Pfeffer, Muskat.

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Den Rettich und die Kartoffeln schälen und raspeln. Die Eier und das ausgedrückte Brötchen unter das Gemüse mischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und die Petersilie hinzugeben. Wenn nötig, noch etwas Semmelbrösel dazugeben, um die Bratlinge gut formen zu können.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, dann die Bratlinge bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten goldbraun ausbacken. Beim Herausnehmen gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen.

Die ersten Bratlinge kann man gut im Ofen bei 50 °C warm halten, bis die letzten fertig sind. Dazu passt sehr gut ein bunter Salat..

Guten Appetit!



Bratlinge aus schwarzem Rettich

400g Rettich schwarz, 500g Kartoffeln, 2 Eier, 1 altes Brötchen, Semmelbrösel, 1 Bund Petersilie gehackt, Bratöl, Salz, Pfeffer, Muskat.

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen. Den Rettich und die Kartoffeln schälen und raspeln. Die Eier und das ausgedrückte Brötchen unter das Gemüse mischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken und die Petersilie hinzugeben. Wenn nötig, noch etwas Semmelbrösel dazugeben, um die Bratlinge gut formen zu können.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen, dann die Bratlinge bei mittlerer Hitze von jeder Seite etwa 5 Minuten goldbraun ausbacken. Beim Herausnehmen gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier abtupfen.

Die ersten Bratlinge kann man gut im Ofen bei 50 °C warm halten, bis die letzten fertig sind. Dazu passt sehr gut ein bunter Salat..

Guten Appetit!

