

Giersch-Bratlinge

Abgeleitet vom Rezept für Kaspressknödel ergibt der vorzügliche Semmelteig eine herrliche Basis für köstliche Giersch-Bratlinge. Die Bratlinge überzeugen durch das feine Aroma nach Giersch und Majoran. Außerdem schmecken die Bratlinge außen herrlich kross und innen zart und fluffig zugleich. Ein Genuss zu Blattsalaten und Kräuterquark, aber auch als Suppeneinlage ideal.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei und maisfrei
siehe Tipp am Rezeptende



Für 16 Bratlinge

300g glutenfreie Brötchen oder Baguette
200ml Milch (ggf. laktosefrei)
1 mittelgroße Zwiebel
80g Giersch
90g geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Bergkäse)
2 Eier
1/2 TL Majoran, frisch oder getrocknet
Salz
Pfeffer
Zum Ausbacken: Butterschmalz oder Speiseöl

1. Brötchen klein würfeln und in eine große Schüssel geben.
Tipp: Vakuumierte Brötchen oder Baguettes müssen nicht vorab aufgebacken werden. Brötchenwürfel mit Milch übergießen.
2. Zwiebel fein würfeln und in etwas Speiseöl glasig dünsten.

3. Giersch waschen, verlesen und schneiden.
4. Alle Zutaten zu den Brötchenwürfeln geben und mit den Händen einen gleichmäßigen Teig herstellen. Kleine Brötchenwürfel sollen noch in der Masse zu sehen sein, denn diese bringen Luftigkeit in den Teig. Den Teig etwa 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Aus dem Teig Bratlinge formen und diese dabei etwas plattdrücken.
6. Butterschmalz oder Speiseöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Bratlinge bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Tipp: Die Bratlinge sind eine perfekte Suppeneinlage, schmecken aber auch als Hauptgericht mit Salat vorzüglich.

Milchfrei – Tipp: Milch durch eine pflanzliche Alternative, z.B. Cashewdrink austauschen. Auf eine vegane Streukäsealternative anstatt Käse zurückgreifen. Im gut sortierten Reformhaus oder Bioladen ist eine Auswahl zu finden.

Maisfrei – Tipp: Glutenfreie Brötchen aus der Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN von Tanjas glutenfrei einsetzen.

Fruktosearm – Tipp: Die Zwiebel durch eine Schalotte ersetzen. Je nach Toleranzgrenze evtl. auf selbstgebackene, zuckerfreie Brötchen zurückgreifen.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de