

Deftige Käsebratlinge auf Rahm-Wirsing



Für 4 Portionen:

Käsebratlinge:

250g Graubrot vom Vortag
250ml Milch
1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
160g Emmentaler oder Appenzeller Käse
2 Eier
1TL getrockneter Majoran
Paniermehl nach Bedarf

Wirsing-Rahm-Gemüse:

1 kleiner Wirsing, ca.700g
1 Zwiebel
150ml Gemüsebrühe
250ml Kochsahne (15%)
1 EL Speisestärke
1 Stück Meerrettich, ca.5cm oder 2 TL Meerrettich aus dem Glas
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Rapsöl zum Braten

Zubereitung:

Käsebratlinge:

Das Brot in Scheiben schneiden. Die Milch aufkochen und über das Brot gießen. Etwa 20 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen und würfeln. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Den Käse würfeln. 1 EL Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig schwitzen. Zur Brotmasse geben. Eier, Schnittlauch, Majoran und Käse ebenfalls zugeben und alles vermengen. So viel Paniermehl dazugeben, bis sich die Masse gut zu Bratlingen formen lässt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse 20 Minuten quellen lassen. Aus der Brotmasse 12 flache Bratlinge formen und in dem heißen Öl von beiden Seiten jeweils 4–5 Minuten braten.

Rahmwirsing: Wirsing putzen, vierteln in feine Streifen schneiden und gründlich waschen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In etwas Rapsöl glasig anschwitzen. Den Wirsing zugeben und ebenfalls kurz anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen. Den Wirsing mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen und im geschlossenen Topf 10 Minuten dünsten.

Die Sahne angießen und aufkochen. Die Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren und die Flüssigkeit damit binden. Den Rahmwirsing mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Meerrettich waschen, dünn schälen und direkt vor dem Servieren über den Wirsing reiben.
Die Käsebratlinge auf dem Rahmwirsing servieren.

Dazu passt Kartoffelpüree

