

Erbsenbratling, Kartoffel-Püree, Portwein-Möhren

Für zwei Personen

Für das Püree:

200 g mehligk. Kartoffeln	250 g Knollensellerie	20 g Butter
200 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Bratling:

175 g TK-Erbsen	3 Frühlingszwiebeln	50 g Dinkelmehl
15 g Panko	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver	10 g Speisestärke
Öl	Salz	Pfeffer

Für die Möhren:

4 lila Urmöhren	2 Rotkohlblätter	3 EL Butter
Butterschmalz	100 ml Portwein	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

Die Kartoffeln und Sellerie schälen und weichkochen. Mit Milch und Butter pürieren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Bratling:

Mehl mit Backpulver vermengen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und klein schneiden. Die Erbsen mit dem Mehl und Backpulver, Frühlingszwiebeln, Speisestärke, Panko und 60 ml Wasser vermengen.

Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und mit einem Löffel die Masse als Bratlinge in der Pfanne ausbacken.

Für die Möhren:

Möhren schälen. Mit Butterschmalz in eine Pfanne geben, anbraten und mit Portwein ablöschen. 250 ml Wasser, Rotkohlblätter und etwas Salz hinzugeben. 10 Minuten bissfest kochen bis die Sauce eindickt. Mit Pfeffer abschmecken und Butter hinzugeben.

Helen Bartjes am 06. März 2025