

Rezept der Woche von unserer Köchin Janine Frank

Hirsebratlinge

- 125 g Hirse
- 1 [Zwiebel\(n\)](#)
- 1 [Knoblauchzehe\(n\)](#)
- 10 g Butter
- 375 ml Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- 1 [Möhre\(n\)](#)
- ½ Bund Petersilie, glatte
- 2 [Ei\(er\)](#)
- 100 g Gouda, gerieben
- 3 EL Paniermehl
- 2 EL Öl, zum Ausbraten

Hirse in ein feines Sieb geben, kurz abspülen, abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Die Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, Hirse zugeben, kurz mitdünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Mit Deckel etwa 10 Minuten schwach köcheln lassen. Salzen, pfeffern und auf der ausgeschalteten Herdplatte ca. 20 Minuten quellen lassen.

Möhre schälen, fein raspeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein schneiden.

Hirsemasse mit den Karottenraspeln mischen, etwas abkühlen lassen. Eier, Käse, Semmelbrösel und Petersilie unterrühren. Aus der Masse acht kleine Bratlinge formen.

Wenn die Masse zu feucht ist, einfach noch Paniermehl zugeben.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Bratlinge darin goldgelb ausbraten.

Dazu passt zum dippen ein Kräuterquark und/oder Salat.

Guten Appetit !