

 Barbara Olze · 30. Nov. 2022

Senf-Kraut mit Erbsen-Walnuss-Bratlingen

Was nach einer etwas ungewöhnlichen Kombi klingt, ist einfach nur lecker! Das herrlich cremige Kraut tanzt mit den knusprigen Bratlingen auf der Zunge Tango, wenn Du im Dreivierteltakt kausst, vielleicht sogar einen Walzer. Soll heißen ... Passt gut und schmeckt gut.



Zutaten

1 kleiner Spitzkohl
2 Zwiebeln
Bratöl
1 TL Rohrohrzucker
100 g geschälte Mandeln
50 g Walnüsse
250 g Erbsen (TK)
50 g Leinsamen (gold)
1 TL Rauchsatz
1 TL Ei-Ersatz
50 g Semmelbrösel
1 Zehe Knoblauch
ca. 10 Minze-Blätter
1 Zitrone
1 Apfel
2 TL mittelscharfer Senf
2 TL körniger Senf
Salz/frischer gemahlener Pfeffer

So geht's:

1. Spitzkohl halbieren, den Strunk mit einem Keilschnitt entfernen. Spitzkohl in feine Streifen schneiden.
2. Eine Zwiebel in Ringe, eine in feine Würfel schneiden.
3. 2 EL Bratöl erhitzen.
4. Zwiebelringe hinzugeben und kurz anbraten.
5. Spitzkohl hinzugeben.
Bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten braten, gelegentlich umrühren.
6. Zucker zu Kohl und Zwiebeln geben und unterrühren.
7. Mandeln mit etwas Wasser im Zerkleinerer zu einem sehr feinen Mus verarbeiten.
8. 200 ml Wasser zum Kohl geben, kurz aufkochen lassen.
9. Mandelmus unterheben.
10. Weitere 10 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
11. Walnüsse und Erbsen in ein hohes Gefäß geben.
12. Mit einem Pürierstab zu einer groben Masse verarbeiten.
13. Leinsamen kurz durch den Zerkleinerer jagen.
14. Leinsamen, Rauchsatz, Ei-Ersatz und Semmelbrösel zur Masse geben.
15. Zutaten vermengen.
16. 1 TL Bratöl in einer Pfanne erhitzen, gewürfelte Zwiebel darin braten, bis sie leicht gebräunt sind.
17. Knoblauch fein hacken.
18. Minze-Blätter grob hacken.
19. Mit einer feinen Reibe die Schale der Zitrone abreiben.
20. Gebratene Zwiebel, Knoblauch, Minze-Blätter und Zitronenabrieb zur Masse geben und mit der Hand gut vermengen.
21. Bratlinge zu kleinen Bulettschen formen, mit Bratöl bepinseln und auf ein Backblech geben.
22. Bratlinge bei 200 Grad Ober-Unterhitze für ca. 20 Minuten im Ofen backen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
23. Apfel schälen, würfeln, zusammen mit dem Senf zum Kraut geben und gut unterheben, kurz aufkochen lassen.
24. Mit Salz und Pfeffer und ggf. etwas Zitronensaft abschmecken.
25. Senf-Kraut und Bratlinge in einer Schale anrichten und mit ein paar gehackten Walnüssen und Minze-Blättern garnieren.

N'Juten!