

gefüllte Kidneybohnen Bratlinge bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

100 gr Butter, 3 Zehen Knoblauch, 1 Esslöffel Petersilie (gehackt), 650 gr Kidneybohnen (aus der Dose), 150 gr Paniermehl, 25 gr Butter, 1 Stange Lauch (gehackt), 1 Stangensellerie (gehackt), 1 Esslöffel Petersilie, 1 Ei (verquirlt), 1 Prise Salz & Pfeffer, Pflanzenöl (zum Braten).

Die Zubereitung:

Für die Knoblauchbutter alle Butter, Knoblauch und gehackte Petersilie in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel verrühren. Die Knoblauchbuttermischung auf ein Blatt Pergamentpapier legen, zigarrenförmig aufrollen und gut verschließen. Kalt stellen. Für die Bratlinge die Bohnen in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Hälfte der Paniermehls untermischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Lauch und Sellerie 3-4 Minuten anbraten. Die Bohnenmischung und Petersilie hinzufügen, nach geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich verrühren, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Aus der Bohnenmasse pro Person einen ovalen Bratling formen. Die Knoblauchbutter auf die Bratlinge aufteilen und sie so in die Bratlinge drücken, dass die Butter komplett eingeschlossen ist. Jeden Bratling in das Ei tauchen, dann in dem Paniermehl wälzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratlinge darin von beiden Seiten insgesamt 7-10 Minuten goldbraun braten. Sofort servieren.