



Käse-Lauch-Bratlinge

Zutaten (für sechs Portionen):

Käse-Lauch-Bratlinge („Glamorgan Sausages“)

300 g Cheddar, gerieben
250 g Semmelbrösel
4 Stangen Lauch
3 Eier (Größe M)
1 EL Senf
1 TL Thymianblätter
Muskatnuss
2 EL kleingehackter Schnittlauch
3 EL Mehl
1 TL Speisestärke
Öl zum Braten
Salz, Pfeffer, Zucker

Käse-Soße

30 g Butter
30 g Mehl
500 ml kalte, fettarme Milch
1 EL Speisestärke
150 g Cheddar, gerieben
1 grüne Peperoni
Salz, Pfeffer

Zwiebel-Relish

3 rote Zwiebeln
3 EL brauner Zucker
50 ml Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer



Zubereitung (circa 60 Minuten):

Für das Zwiebel-Relish die roten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf den braunen Zucker zusammen mit einem Lorbeerblatt karamellisieren lassen. Mit dem Rotweinessig ablöschen. Zwiebelstreifen hinzufügen und bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten anschwitzen, bis sie weich werden. Mit Salz, Pfeffer würzen. Bei niedriger Hitze circa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit reduziert ist. Das Lorbeerblatt entfernen und das Relish zur Seite stellen.

Für die Bratlinge den Lauch längs halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten anschwitzen, bis er weich ist. Den Lauch mit Salz, Pfeffer, Zucker und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss verfeinern. Schnittlauch und Thymian hinzufügen, dann abkühlen lassen. In einer großen Schüssel den geriebenen Cheddar, 150 Gramm Semmelbrösel, den abgekühlten Lauch, zwei Eier, Senf, Speisestärke und Mehl vermengen. Alles zu einer formbaren Masse verkneten. Aus der Masse zwölf gleichmäßige Bratlinge wie Würste formen.

Das restliche Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Das Mehl auf einem Teller und die restlichen Semmelbrösel auf einem dritten Teller bereitstellen. Die Bratlinge nacheinander erst im Mehl, dann im verquirlten Ei und abschließend in den Semmelbröseln wenden. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Würste bei mittlerer Hitze von allen Seiten circa zehn bis zwölf Minuten braten.

Für die Käsesoße eine Mehlschwitze herstellen und dafür die Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren circa zwei Minuten anschwitzen. Nach und nach kalte Milch unter Rühren hinzugießen, dabei darauf achten, dass keine Klumpen entstehen. Die Soße aufkochen lassen und circa fünf Minuten bei niedriger Hitze köcheln, bis sie eindickt. Peperoni in Ringe schneiden und unterrühren. Den geriebenen Cheddar mit etwas Speisestärke vermischen und ebenfalls unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Käsesoße auf vier Tellern verteilen, jeweils zwei Bratlinge darauf anrichten. Das Zwiebel-Relish daneben platzieren.

Nährwerte pro Portion:

731 kcal – 36 g Fett – 38 g Eiweiß – 63 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.

Käse kann tierisches Lab enthalten.