



— VEGAN —
MASTERCLASS

ZERO WASTE

Brottinge





Brotlinge

2 Portionen | Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Ich persönlich finde ja das Wort „Bratling“ immer so ein bisschen unsexy, habe aber auch noch keine alternative Wortschöpfung zum deutschen Pendant des „Patty“ gefunden. Dieses hier wird aus altem Brot geformt, also - logisch - ein Brotling. Dieser bildet die Basis, dazu können nach Belieben herzhafteste Reste gemischt werden, einige Vorschläge findet ihr in der Zutatenliste. Geeignet für Kinder jeglichen Alters.

ZUTATEN ZUBEREITUNG

- 200 g altbackenes Brot in Scheiben oder Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- optional 3–4 EL Semmelbrösel
 - Salz, Pfeffer
 - Bratöl

Geschmackszutaten z. B.

- 1 Handvoll frische Petersilie
- 3 EL getrocknete Tomaten
 - 2 EL Kapern
 - 1 TL Senf
- 1 Prise Muskat

Das **altbackene Brot** in einer Schüssel mit Wasser übergießen, so dass alles gut bedeckt ist. Gut durchkneten und je nach Größe der Brotstücke 5–10 Minuten aufweichen lassen. **Zwiebeln** schälen, fein würfeln und zu dem Brot geben. Nach Belieben weitere feingewürfelte **Geschmackszutaten** hineingeben. Nun alles gut mit den Händen verkneten oder mit einer Küchenmaschine zerkleinern, bis eine homogene Masse entsteht. Wichtig ist, dass die Masse nicht zu feucht, sondern formbar ist. Nach Bedarf **Semmelbrösel** dazugeben, diese saugen die überschüssige Feuchtigkeit auf. Mit **Salz, Pfeffer** und weiteren **Gewürzen** abschmecken nach Belieben. Die Patties formen und diese in einer Pfanne mit genug **Öl** von beiden Seiten knusprig braten.



Tipp

Das Brot am besten schon in dünnen Scheiben trocknen, sonst wird es nachher mühsam, es wieder aufzuweichen. So hält es sich trocken gelagert schier endlos.



Abwandlungen

- Für die Geschmackszutaten kann vieles variiert werden: Statt Zwiebeln Frühlingszwiebeln, (getrocknete) Pilze, Essiggürkchen, eine Handvoll Spinat oder Rucola, frische Kräuter wie Liebstöckel, Schnittlauch, getrocknete Kräuter, Oliven, Knoblauch etc.
- Oder auch süße Brotlinge mit (eingeweichten) getrockneten Früchten, Rosinen, etwas Zucker und Zimt...

