

Rezept

# Steinpilz-Weizen-Bratlinge

Ein Rezept von Steinpilz-Weizen-Bratlinge, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Weizen	<b>30 g</b> getrocknete Steinpilze
<b>2</b> Schalotten	<b>20 g</b> Butter
<b>1 EL</b> Aceto balsamico	Salz
Pfeffer	<b>150 g</b> Champignons
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1</b> Ei (Größe M)
<b>2</b> Stängel Petersilie	<b>1 TL</b> Rosmarin
<b>2 EL</b> Mehl	<b>2 EL</b> Weichweizengrieß
Öl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 3-4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

## Zubereitung

1. Den Weizen in reichlich Wasser (1-1,5 l) in ca. 1 Std. gar kochen. Währenddessen die Steinpilze in 150 ml Wasser einweichen. Den Weizen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Die Steinpilze samt Einweichflüssigkeit hinzufügen und kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Champignons putzen und grob hacken. Knoblauch schälen und würfeln. Beides im Mixbecher mit dem Ei fein pürieren und mit Weizen und Steinpilzen verrühren. Petersilie waschen und trockenschütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen, fein hacken und mit Rosmarin unter die Bratlingmasse heben. Mehl und Grieß unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Reichlich Öl in zwei heiße Pfannen geben und darin in zwei Etappen insgesamt 12-16 Bratlinge von beiden Seiten braten, bis sie schön gebräunt sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.