

Getreidebratlinge

Zutaten:

1 Tasse Grünkern

1 Tasse Weizen

3 Tassen Wasser

2 Lorbeerblätter

2 Würfel Gemüsebrühe

3 Eier

2 gewürfelte Zwiebeln

1 TL Senf

2 TL Majoran

Schnittlauch

Zubereitung:

Grünkern und Weizen mittelgrob schroten.

Wasser mit Lorbeerblättern und Gemüsebrühe zum kochen bringen. Das geschrotete Getreide einrühren und nochmal aufkochen. Erkalten lassen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und gut vermischen.

Mit nassen Händen aus dem Teig Bratlinge formen und in Öl gold-braun braten.