



*Unser Bestes für Ihre Familie*

## Hirsebratlinge

TM 31 (TM 21\*) - 8 Stück

320 g	Wasser	2	Knoblauchzehen
1 TL	Gemüsebrühe	2	Eier
160 g	Hirse	30 g	Senf
40 g	Zwiebel, halbiert	1 TL	Curry
80 g	Edamer oder Gouda, in Stücken		

- Wasser, Gemüsebrühe und feine Hirse (z. B. von Alnatura) in den Mixtopf geben und **5 Min./100°/Stufe 2** vorgaren, anschließend **10 Min./Stufe 1** (10 Min./Stufe 1) quellen lassen – alternativ gröbere Hirse (z. B. von Bioland) **8 Min./100°/Stufe 2** vorgaren, **20 Min./Stufe 1** (20 Min./Stufe 1) quellen lassen – und umfüllen.
- Zwiebel, Käse und Knoblauch in den Mixtopf geben und **12 Sek./Stufe 9 (20 Sek./Stufe 8)** zerkleinern.
- Hirsemasse, Eier, Senf und Curry zugeben, **20 Sek./Stufe 4 (25 Sek./Stufe 3)** mithilfe des Spatels) unterarbeiten und umfüllen.
- Mit 2 Löffeln oder mit nassen Händen Bratlinge formen und in einer Pfanne in heißem Fett bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

### Variante:

Statt Curry kann man auch andere Gewürze verwenden, z. B. Paprika, Basilikum, Schnittlauch, Rosmarin.

### Bemerkungen:

- Mit einem gemischten Salat, Frischkäse-Dip oder Joghurtsauce servieren.
- Je nach Hirsesorte lassen sich Bratlinge formen oder Sie geben den Teig eszlöffelweise in die Pfanne und braten Puffer.

\* Angaben nur bei Abweichung.

