

Rotaugenbratling auf Gemüse	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	1 Stunde mit Wartezeit
Zutaten	Und so wird's gemacht
<p>8 Rotaugen</p> <p>1 Bund Schnittlauch</p> <p>2 Eier</p> <p>Salz</p> <p>Pfeffer</p> <p>6 EL Paniermehl</p> <p>500g Möhren</p> <p>1 großer Kohlrabi</p> <p>Fett zum Braten.</p>	<p>Rotaugen filetieren und im pürieren.</p> <p>Schnittlauch waschen und in kleine Röllchen schneiden.</p> <p>Fischpüree, Schnittlauch, Eier, Salz, Pfeffer und 4 EL Paniermehl verrühren.</p> <p>8 Bratlinge daraus formen und kalt stellen.</p> <p>Möhren und Kohlrabi schälen. Möhren in Scheiben, Kohlrabi in Stifte schneiden. In wenig kochendem Salzwasser ca. 15 min. garen.</p> <p>Fett erhitzen. Bratlinge in dem restlichen Paniermehl wenden und von beiden Seiten im Fett je 5 min. braten.</p> <p>Zusammen mit dem Möhren- Kohlrabi- Gemüse anrichten und Kartoffeln dazu reichen.</p>