

Rezept für Bratlinge



Klar könnten wir Rezepte machen, wo genau drin steht, wie viel Gramm von was zu nehmen ist. Und das wäre auch schwierig, denn wir kochen kreativ. Bratlinge sind in der Regel eine wunderbare Weiterverwertung, die auch noch gut ankommt. Getreide reift und auch zweimal erwärmen bekommt ihm und uns. Von einem schönen Essen ist Getreide und Gemüse über. Was könnte da Neues daraus werden? Bratlinge. Da darf fast alles rein und wir dürfen experimentieren.

Was braucht es, damit es gut zusammenhält? Wieder ein sehr gesundes Getreide: Buchweizen.

Der „Zaubertrick“ heißt Buchweizenmehl.

Entweder ist das Buchweizenmehl schon bereit, oder wir können es in eine Mühle oder auch in einem gut drehenden Mixer zubereiten. Dann braucht es Freude am saftigen Kneten.

Hier geschehen die meisten Fehler. Es wird sanft durch gerührt und danach wundert man sich, dass die Burger nicht gut zusammenkleben.

Richtig kräftig mit dem Handballen, **saftig drücken** und ihr werdet merken, wie sich das Mehl, das Gemüse und Getreide zu einer saftigen Masse verbindet. Gewürze, etwas Öl, Salz auch frische Kräuter dazugeben – nach Lust und Experimentierfreude. Es braucht meist weniger Flüssigkeit, als man denkt. Beim kräftigen Kneten merkt man bald, ob es zu nass oder zu trocken ist.

Auf dem Bild seht ihr gelbliche und rötliche Bratlinge. Nun, wir hatten einen Teil schon gemacht und dachten, na, da könnten wir noch welche machen, die schärfer sind, die kräftiger gewürzt sind. Optisch sollten sie sich unterscheiden, so dass man wählen kann. Etwas rote Beete, etwas Wasser, etwas Gewürze, etwas Salz, etwas Curcuma, am liebsten frischen. Im Mixer cremig schlagen, zur Masse geben, wieder gut durchkneten und herausbacken.



Das Geheimnis für überdurchschnittliche Ergebnisse?

Kreativ kochen, experimentieren, verrücktes ausprobieren und bereit sein, dass es gelingt oder dass es daneben ist. Fehler braucht es um zu lernen. Womöglich eine besondere Mischung mit einer kleineren Menge ausprobieren und dann weiter.

Alexander (unser Küchenchef) kommt öfter zu mir ins Büro und sagt: „Probier mal, was meinst.“ Und dann kauen wir, spüren hin, schmecken .. etwas mehr Säure im Abgang, etwas schärfer in der Mitte .. und dann spielen wir weiter ... Ja traue dich zu experimentieren und sei bereit für: „ah Wunderbar“ und: naja ...übe weiter .. beides ist fein ...