

# Brot-Frikadelle im Kohlmantel

## Für 4 Personen

500 g Brot	3 Eier	80 ml Milch
8 Blätter Wirsing	Salz	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	80 g Champignons	2 EL Butter
Pfeffer	1 Bund glatte Petersilie	50 g Bergkäse
Semmelbrösel	2 EL Butterschmalz	

## Für das Karottengemüse:

500 g Karotten	1 Schalotte	1 EL Butter
1 EL Puderzucker	100 ml Mineralwasser	

## Für den Kräuterdip:

1 Bund gemischte Kräuter	250 g Creme fraîche	100 g Schmand
4 Eier, hartgekocht	Salz	Pfeffer

Das Brot in feine Würfel schneiden. Eier mit der Milch mischen, über die Brotwürfel geben und zu einer teigartigen Konsistenz vermischen. Diese Masse etwas ziehen lassen.

Wirsing waschen und kurz in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen bzw. auf einem Küchentuch trocken tupfen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Pilze putzen und klein würfeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch und die Pilze zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die angebratenen Pilze die Petersilie mischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Käse fein reiben. Käse und Pilz-Mischung unter die Brotmasse mengen. Falls die Masse zu weich ist, noch etwas Semmelbrösel untermischen. Die Brotmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Masse kleine Frikadellen formen. Jeweils eine Frikadelle in ein Wirsingblatt einwickeln. Eventuell mit Küchengarn fixieren.

Für das Gemüse die Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Schalottenwürfel, Puderzucker und Karottenscheiben dazugeben, andünsten und karamellisieren lassen, mit Mineralwasser ablöschen und im geschlossenen Topf ca. 5 Minuten köcheln.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Wirsing-Frikadellen-Päckchen darin von beiden Seiten braten.

Für den Dip Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Creme fraîche und Schmand gut verrühren. Die hartgekochten Eier schälen und fein hacken. Kräuter und Eier unter die Creme fraîche mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotfrikadellen mit dem Karottengemüse anrichten, den Kräuterdip dazu reichen. Anstatt Gemüse passt auch gut Salat zu den Brotfrikadellen.

Martina Kömpel am 12. März 2019