Kürbis-Bratlinge mit Chili-Sauce



Lecker und kross gebraten

Einfache Bratlinge.

Aus Kürbis zubereitet.

Und einigem zusätzlichen Gemüse.

Und Kräutern und Gewürzen.

Eier für Bindung.
Und zum Servieren und Dippen eine schmackhafte, scharfe Chili-Sauce.

Kürbis-Bratlinge mit Chili-Sauce



5. März 2021
von Thobie
Kategorie Vegetarisch
Personen
2
Zubereitungszeit
10 Minuten
Garzeit
18 Minuten
Gesamtzeit
28 Minuten



Zutaten

- 1 kleiner Butternut-Kürbis
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Ají Panca Chili Sauce
- Rapsöl

Anleitung

1. Schnittlauch und Petersilie kleinschneiden.
2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In der Küchenmaschine fein reiben.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Eier aufschlagen und dazugeben.
5. Kräuter dazugeben.
6. Alles gut vermischen.
7. Öl in einer großen Pfanne erhitzen.
8. Aus der Kürbismasse kleine Kugeln formen. In das Öl geben. Mit dem Pfannenwender platt drücken.
9. Bratlinge in mehreren Durchgängen auf jeder Seite einige Minuten kross braten. Auf zwei Teller verteilen.
10. Chili-Sauce dazugeben.
11. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Butternut,
Chili,
Kürbis,
Petersilie,

Sauce,
Schnittlauch
© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2021/03/05/kuerbis-bratlinge-mit-chili-sauce/