

# Grünkernbratling auf Möhrenrotkohlgemüse

## Zutaten

### Für die Bratlinge:

200g geschroteter Grünkern,  
1 Stange Lauch (etwas für die Deko aufheben),  
2 Eier,  
2 EL Mehl,  
½ Muskatnuss (frisch gerieben),  
Olivenöl,  
Pfeffer und Salz,  
200g l'amour Rouge

### Für die Beilage:

300g Rotkohl,  
400g Möhren,  
200ml Riesling,  
3 EL Apfelessig,  
1 TL Zucker,  
1 Prise Nelkenpulver,  
2 EL Sojasoße,  
Pfeffer und Salz

## Zubereitung

Den Grünkern mit 1 ½ facher Menge Wasser aufkochen und auf kleinster Flamme 20 Minuten ausquellen lassen.

Abkühlen lassen und den sehr klein geschnittenen Lauch, Eier, Mehl, Muskat, ca. 2 EL Öl, Pfeffer und Salz dazugeben und zu einem Teig vermengt.

In einer großen Pfanne in Olivenöl Bratlinge ausbacken.

Rotkohl halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Streifen schneiden.

Möhren schälen, der Länge nach halbiert und mit dem Sparschäler ebenfalls dünne Streifen runter schneiden.

Beides in einer großen Pfanne in Öl kurz anbraten, Wein, Essig und Sojasoße dazugeben, mit Pfeffer, Salz, Zucker und Nelke würzen.

1 Tasse Wasser angießen und mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen, eventuell nochmal Wasser angießen.

Die Bratlinge in eine Auflaufform geben, jeweils ein Stück Camembert drauflegen und im Backofen unter dem Grill den Käse kurz an schmelzen lassen.

Bratlinge auf das Gemüse setzen und mit etwas Lauch garniert servieren.