

## Grünkohl-Bratlinge auf Kürbis-Kartoffel-Stampf mit Waldpilzen

### Zutaten für 4 Personen

#### Für die Bratlinge:

- 600 g Grünkohl (frisch, vom Strunk befreit)
- 1 Messerspitze Natron (für das Blanchierwasser)
- 1 große Zwiebel 2 Knoblauchzehen
- 2–4 Eier (je nach Größe und Bindung)
- 80–150 g Haferflocken
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Sonnenblumenöl zum Braten
- Optional: 50–100 g fein gewürfelter Speck oder geröstete Nüsse

#### Für den Stampf:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 100 ml Sahne
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer & frische Muskatnuss

#### Für das Pilz-Topping & Deko:

- 150 g Kräuterseitlinge
- 150 g Champignons
- 100 g Shiitake-Pilze
- 1 Bund frische Petersilie
- ½ Zitrone (Saft)

## Zubereitung

**1. Grünkohl vorbereiten:** Einen großen Topf mit Salzwasser und der **Messerspitze Natron** zum Kochen bringen. Den Grünkohl darin kurz **blanchieren**, bis er zusammenfällt. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken (fixiert das Blattgrün), sehr gut ausdrücken und anschließend fein hacken.

**2. Bratling-Masse:** Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in etwas Öl glasig dünsten. Den gehackten Kohl in eine Schüssel geben, die Zwiebel-Knoblauch-Mischung, Eier und Haferflocken hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken (und ggf. den Speck unterheben). Die Masse **15 Minuten quellen lassen**, damit die Haferflocken binden. Danach kleine Bratlinge formen und in Sonnenblumenöl goldbraun ausbacken.

**3. Stampf kochen:** Kartoffeln schälen und würfeln. Den Hokkaido entkernen und mit Schale würfeln. Beides zusammen in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und mit Butter, Sahne, Muskat, Salz und Pfeffer zu einem groben Stampf verarbeiten.

**4. Pilze braten:** Die Pilze putzen und in Scheiben oder mundgerechte Stücke schneiden. In einer sehr heißen Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, bis sie eine schöne Röstfarbe haben. Erst ganz am Ende salzen und mit Knoblauch würzen.

**5. Marinierte Petersilie & Finish:** Die Petersilie grob zupfen. In einer kleinen Schale mit dem Zitronensaft und einer Prise Salz vermengen.

**6. Anrichten:** Den Kürbis-Kartoffel-Stampf auf den Teller geben, die Grünkohl-Bratlinge darauf anrichten, die gebratenen Pilze darüber verteilen und mit der marinierten Petersilie garnieren.

**Guten Appetit!**

Rezept: Tobias Schlimbach, Brockel Schlimbach, Nideggen