

AUFWAND  
**mittel**KOCHDAUER  
**30 Min.**SAISON  
**ganzjährig**HERKUNFT  
**international**

## PANIERTE KÄSLI MIT CRANBERRYSAUCE



Rezept: Coop Adventsmagazin, November 2018 - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Dank der vegetarischen und der veganen Küche haben Bratlinge mit Käse und Gemüse Konjunktur. Je nach Konsistenz des Bratguts ist die Zeit zum Braten sehr unterschiedlich.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

1 EL	Öl	1 EL	Weissmehl
160 g	Cranberry	1	Ei, verknüpftes
1	Roter Chili, fein gehackter	40 g	Paniermehl
2 EL	Zucker	30 g	Pekannüsse, fein gehackte
2 Pr	Salz	1 EL	Thymian, fein gehackter
0.5 dl	Weisswein	12	Gala-Käsli
		2 EL	Bratbutter

### ZUBEREITUNG

1. Sauce: Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen, Cranberrys und Chili kurz andämpfen, mit Zucker, Salz und Wein aufkochen. Hitze reduzieren, zudeckt 5 Min. köcheln. Cranberrys mit einer Gabel etwas zerdrücken und wegstellen.
2. Panieren: Mehl in einen tiefen Teller geben. Ei in einem zweiten Teller zerklopfen, in einem dritten Paniermehl, Nüsse, Thymian und Salz vermischen. Käsli im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann im Ei wenden und zuletzt in der Panade wenden. Panade gut andrücken.
3. Braten: Bratbutter in der Bratpfanne erhitzen und Gala-Käsli bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 1.5 Min. braten.
4. Käsli mit Sauce anrichten.

TIPP: Statt herkömmliches Paniermehl kann auch japanisches, Panko genannt, verwendet werden: Die Käsli werden so noch knuspriger. Die Cranberry-Sauce ist eine Variante, viele süß-saure Saucen und Chutneys schmecken genauso.