

# Kichererbsen Bratlinge Glutenfrei

Hier nur Vegetarisch

## Hinweis Margarine

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reform Margarine, das Original.

## Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.  
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

## Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft ( + auch Geschmack ).

Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

## Inhaltsverzeichnis

Kichererbsen Bratlinge Glutenfrei .....	1
Hinweis Margarine .....	1
Hinweis I .....	1
Bitte bedenkt .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
<b>Bratlinge</b> .....	<b>2</b>
Bohnen Bratlinge F Vegan .....	2
Bratlinge VIII ( Kartoffeln ) F Vegan .....	4
Gemüsebratling II F .....	5
Kartoffel Bratlinge F Vegan .....	6
Kartoffelkuchen o Backlinge o Bratlinge M .....	8
Kartoffeln Sauerkraut Tofu Bratlinge F Vegan .....	9

Kichererbsenbratlinge F Vegan .....	10
Pellkartoffel Möhren Bratlinge F Vegan .....	11
Pikante Bratlinge F .....	12
Reis Tofu Bratlinge Vegan F .....	13
Reisbratlinge VIII F Vegan.....	14
Tofu Erbsen Bratlinge F Vegan .....	15
Hinweis M .....	17
Hinweis Ei .....	17
Hinweis Vegan .....	17
Hinweis Sojasoße.....	17
Hinweis Curry .....	18
Hinweis Tomatenketchup.....	18
Hinweis F .....	18
Hinweis für Word.....	18

## Bratlinge

### Bohnen Bratlinge F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei





1 Zwiebel klein gewürfelt  
3- 5 cm Ingwer klein gewürfelt + in  
Öl andünsten dann dazu  
0,25 – 0,5 TI Schwarz- Kreuzkümmel mahlen.  
0,5 – 1 TI Koriander auch mahlen  
1 TI Senf mahlen +  
10-15 schwarzer Pfefferkörner mit mahlen , / a d M sowie  
2 TI Kräutersalz unterrühren , paar min mit braten , gibt ein gutes Aroma.

200 g Maiskörner kein Popkorn  
50 Kidneybohnen  
50 g rote türkische Bohnen  
100 g Kichererbsen  
100 g Buchweizenkörner  
100 g Mandeln , alles zusammen mahlen.  
1- 2 TI Meersalz

Gut vermischen mit dem Zwiebelgemisch +  
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser , drunter heben .

gehäufte Ei weise, Teig formen, ( Hand) + in heißen Fett legen + Sofort  
runter schalten die Hitze , sie werden sonst zu schwarz.

Also ich nahm auch Olivenöl

05.03.2004 Hans60

Da die trocken sind passt ein Salat dazu

Sonntag, 5. August 2007 Hans60

## Bratlinge VIII ( Kartoffeln ) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

15 Stück



Kartoffeln schälen und feinraspeln, lassen, +  
Zwiebeln klein schneiden , +  
150 g Kichererbsen mahlen  
10 Pfefferkörner mit mahlen,  
250 g Sauerkraut, ohne Saft  
Muskatnuss frisch reiben  
Salz , ca 2-3 TI  
Öl zum braten

Alle Zutaten bis einschließlich Salz gut vermischen,  
sollte die Masse noch zu Flüssig sein, bitte mahlen Kichererbsen mahlen,  
hängt von den Kartoffeln ab, ob es neue oder alte sind,  
Öl erhitzen, mit nassen Händen kleine Bällchen formen, in die Pfanne geben und mit einem Pfannenwender platt drücken, von beiden Seiten braten.

PS. Sollte es zu „nüchtern“ sein, Tamari eignet sich besonders gut, zum nachwürzen.

Eigenes Rezept Freitag, 7. November 2008 Hans60

## Gemüsebratling II F

Glutenfrei + Eifrei + Kuhmilchfrei



400 g TK gemischtes Gemüse  
1 Handvoll TK Paprikastreifen  
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe  
100 g Kichererbsen mahlen  
100 g Sonnenblumenkerne oder Mandeln geröstet + mahlen.  
1 TI Senfkörner geröstet + mahlen.  
1 TI Kräutersalz  
6 Pfefferkörner gemörsert

120 g Ziegenkäse geraspelt

Öl zum braten

TK Gemüse + TK Paprika in wenig Wasser und 0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe ca 10 min dünsten.

Falls größeres Gemüse bei ist, ein wenig anpürieren, alle anderen Zutaten außer Öl begeben und vermischen, mit nassen Händen kleine Bällchen formen, ins heiße Fett geben, mit dem Pfannenwender flach drücken, Hitze herunterstellen, sonst werden sie schwarz.

### Veränderung ,

Anstatt sie zu braten, kann man sie auch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, und bei Umluft ca 45-55 min bei ca 150°C backen.

07.06.2003 Hans60

11.08.2007

### Kartoffel Bratlinge F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

15 Stück



750 g Kartoffeln  
500 g Möhren  
300 g Kichererbsen mahlen

12 Pfefferkörner mit mahlen  
2 rote Chilischoten mit mahlen  
1,5 El Kräutersalz  
1 Tl Zucker  
1 Tl Backpulver  
Muskatnuss frisch gerieben  
Bis 250 ml Flüssigkeit auffüllen  
Bio Sesamsaat als Panade oder ohne  
Fett zum braten

## Soße

Kapernsoße: , z. B

2 El Buchweizenkörner mahlen  
0,5 l Sojadrink  
1 Lorbeerblatt  
0,5 El gekörnte Gemüsebrühe  
ca 50 g fein geriebene Zwiebel  
1 Tl Kräutersalz  
3 Pfefferkörner gemörsert  
1 Prise Zucker  
Muskatnuss frisch gerieben

1 Glas Kapern (90 g )  
0,5 Saft einer halben Zitrone

oder

Senfsoße:

2 El Senf einrühren

Kartoffeln u Möhren schälen und fein raspeln, in ein Leinentuch, auspres-  
sen, die Flüssigkeit aufheben und bis ca 250 ml auffüllen,  
Kichererbsen, Pfefferkörner u Chilischoten zusammen mahlen, übrige Tro-  
ckene Zutaten dazu und vermischen,  
Kartoffeln und Möhren vermengen, dann die trocknen Zutaten alles gut  
Vermischen, die ausgepresste und aufgefüllte Flüssigkeit einschließlich die  
Stärke ( ausgepresste ) zu der Masse geben, gut vermischen,  
kleine ( handtellergröße ) Bratlinge formen, ins heiße Fett legen, oder erst  
in Sesam drehen, Hitze runterstellen , auf ca 2- 2,5 von drei möglichen  
Stufen, stellen, zu hoch die Hitze werden sie außen dunkel, innen aber  
bleiben sie roh, auf kleiner Stufe, von jeder Seite gut 5-7 min

Sie sind sehr sättigend.

Naturreis dazu

## Soße

Mehl in einer heißen Pfanne kurz rösten, bis es duftet, abkühlen lassen, unter ständigen Rühren den Sojadrink angießen, Lorbeerblatt, Zwiebel und Gemüsebrühe aufkochen, mit Kräutersalz, Zucker, Muskat und Pfeffer würzen, runter von der Hitze, entweder jetzt zwei El Senf unterrühren, für die Senfsoße, oder 1 Glas, abgeseiht, Kapern und den Zitronensaft.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 30. Juli 2008 Hans60

## Kartoffelkuchen o Backlinge o Bratlinge M

Glutenfrei

Zutaten für 4 Portionen

550 g Kartoffeln

300 g Möhre(n)

1 Zwiebel(n), gewiegt

20 Oliven, gewiegt

150 g Kichererbsen

200 g Feta-Käse

100 g Käse, ger. (Gouda)

2 TL Kräutersalz

1 TL Meersalz

Pfeffer - Körner

Senfkörner

## Zubereitung

Kartoffeln + Möhren fein raspeln, Zwiebeln + entkernte Oliven fein wiegen, Kichererbsen + Pfeffer-+ Senfkörner fein mahlen, Feta mit einer Gabel zerdrücken, Käse reiben, alles miteinander mischen, mit den Salzen pikant abschmecken.

Bratpfanne 24 cm einfetten, die Masse rein + glatt streichen, zudecken, + bei Stufe 1 oder 1,5 so lange backen, bis die Oberfläche nicht mehr klebt, flachen Teller drauf, umdrehen, den Teig in die Pfanne gleiten lassen, zudecken noch etwa 20 min backen. Oder kleine, handtellergroße Fladen



formen + in Öl von beiden Seiten bräunen, nicht zu groß die Hitze einstellen. Oder auf mit Backpapier ausgelegtes Backblech im Backofen bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

19.9.03 Hans60 CK

## Kartoffeln Sauerkraut Tofu Bratlinge F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

10 Stück



500 g Pellkartoffeln zerquetscht  
200 g Sauerkohl kleingeschnitten  
50 g TK Lauch in Ringe  
200 g Tofu naturell  
1 Prise Zucker  
2 TI Kräutersalz  
120 g Kichererbsen mahlen  
1 TI Schwarzkümmel mit mahlen  
20 Pfefferkörner mörsern  
Salz evtl zum nachwürzen  
Olivenöl zum braten

Pellkartoffeln und Tofu naturell mit einer Gabel zerdrücken,  
Sauerkraut klein schneiden,  
nun alle Zutaten bis gemörsertern Pfeffer zusammen vermengen, eventuell nachsalzen,  
Bratlinge mit nassen Händen formen, im heißen Öl, bei reduzierter Hitze von beiden Seiten braten.

Eigenes Rezept Montag, 9. August 2010 Hans

## Kichererbsenbratlinge F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

Ca 6 Stück



160 g Kichererbsen, getrocknete  
Wasser  
1 TI Curry ohne Salz  
1 Möhre ca 50 g, geraspelt  
1 Bund Frühlingszwiebel  
1 handvoll TK Paprikaschotenstreifen  
3 El Hefeflocken  
0,5 TI Paprikagranulat  
1 TI Kräutersalz  
1 Prise Zucker  
3 El Buchweizenkörner mahlen  
3 El Kichererbsenkochwasser  
3 El Tamari ( Sojasoße )

Buchweizenkörner grob mahlen, als Panade  
Öl zum braten

### Zubereitung

Kichererbsen über Nacht oder 24 h in ausreichend kaltem Wasser einweichen.  
Wasser abgießen, erneuern und mit 1 TI Curry ohne Salz,  
( hat jemand Curry mit Salz, bitte, dann nicht mit kochen, die Dinger werden sonst nicht weich ),  
ca. 1 Stunde kochen. Kochwasser abseihen, aufheben, und Kichererbsen mit einem elektr Pürierstab oder mit einer Gabel grob zerdrücken,  
Möhre fein raspeln, 1 Bund Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden,  
Paprikastreifen zerkleinern,  
1 Prise Zucker,  
3 El Kichererbsenkochwasser,  
3 El Tamari und

TK Paprika mit einem Messer zerkleinern,  
Möhre feinraspeln,  
alle anderen Zutaten dazu und zusammen vermischen, mit Kräutersalz  
abschmecken, ca 20 min ruhen lassen.  
Handtellergröße Bratlinge, flach drücken, und in grob mahlen Buchweizen-  
körner wenden, und im heißen Fett (Öl) von beiden Seiten braten.

Donnerstag, 1. Oktober 2009 Hans60

Pellkartoffel Möhren Bratlinge F Vegan  
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Soja frei u Vegan

10 Stück



500 g Pellkartoffeln  
1 TI Kurkuma  
200 g Möhren geraspelt  
120 g Kichererbsen mahlen  
1 TI Kreuzkümmel mit mahlen  
20 Pfefferkörner mit mahlen oder mörsern  
50 g TK Lauch  
50 g Leinsamen  
2 TI Kräutersalz  
1 Prise Zucker  
Olivenöl zum braten

Pellkartoffeln mit Kurkuma kochen, abschrecken mit kaltem Wasser, pel-  
len und quetschen, in eine große Schüssel geben,  
Leinsamen in einer trocknen Pfanne rösten, wenn sie anfangen zu sprin-  
gen, Deckel drauf, Hitze ausstellen, und zum Schluss mit in die Schüssel  
zu den Kartoffeln dazu geben,

fein geraspelte Möhren, sowie trockne Zutaten vermischen und mit 50 g TK Lauch untermischen, mit nassen Händen flache Bratlinge formen, im heißen Öl, bei reduzierter Hitze, von beiden Seiten braten.

Eigenes Rezept Sonntag, 15. August 2010 Hans

## Pikante Bratlinge F

glutenfrei / eifrei + Milchfrei



2 Tasse/n Kichererbsen, mahlen , ca 320 g  
1 Tasse/n Linsen, rote, mahlen , ca 160 g  
100 g Buchweizenkörner mahlen  
0,5 TL Paprika - Granulat, mahlen  
1.5 TL Meersalz  
1 Tüte/n Backpulver  
0,5 TL Schabziger - Kleesamen mahlen. oder mehr  
4 cm Ingwer klein gewiegt  
1 Paprikaschote(n), klein gewiegt  
500 ml Mineralwasser, kohlensäurehaltiges

200 g Ziegenkäse , grob gerieben, geraspelt

1 Knoblauchzehe, frisch, nach Geschmack  
Buchweizenkörner mahlen, als Panade

## Zubereitung

Alle trockenen Zutaten verrühren + mit Öl/Wasser gut vermischen, sollte wie ein geschmeidiger Rührteig sein, lieber ein paar Tropfen mehr, geht besser auf.

1 rote oder gelbe Paprika + Ingwer + Knoblauch klein gewiegt , darunter mischen ., + zugeben, und 200 – 300 g geriebenen Ziegenkäse oder anderen zugeben. Alles gut verrühren.

Mit nassen Händen Kugeln formen, ein wenig platt drücken + im Mehl wälzen, + ausbacken in Olivenöl  
Schmecken warm oder auch kalt.

Schabzigerkleesamen, gibt es in BRD meist im Reformhaus, unterstützt den Käsegeschmack, wird auch von der Lebensmittelindustrie viel benutzt um den Verbraucher vorzugaukeln, es wäre Käse vorhanden, oder billigen, aufzuwerten, kann für viele Dinge benutzt werden.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Veränderung von  
Pikante Muffeins 18.07.04 Hans60

### Reis Tofu Bratlinge Vegan F

Glutenfrei + Eifrei + Kuhmilchfrei + Vegan



200 g Tofu naturel  
Tamari

100 g TK Paprikastreifen  
300 g gekochter Naturreis

1 TI Kräutersalz  
3 EI Würzhefe  
1 TI Chilipulver  
0,45 TI Paprikagranulat  
100 g Kichererbsen mahlen  
Olivenöl zum braten

### Panade

Buchweizenmehl  
Bio Sesamsaat ( ungeschält )  
Pfeffer  
Salz

Tofu in sehr kleine Würfel schneiden, mit Tamari übergießen, ca 30 min marinieren.

In eine große Schüssel

Paprikastreifen klein hacken, alle anderen Zutaten bis Kichererbsen und den abgetropften Tofu, vermischen, sollte es zu trocken sein, die Marinade zugeben.

Mit nassen Händen Bratlinge formen, und in der zusammen vermischten Panade wenden.

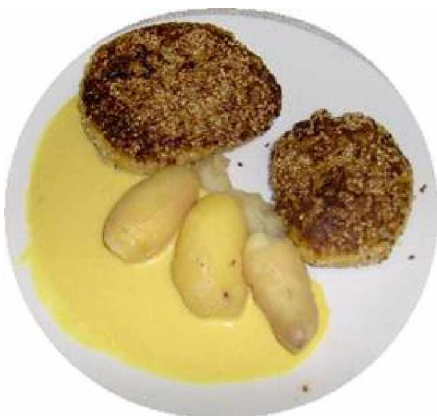
Im heißen Öl, die Hitze dann ein wenig reduziert, die Bratlinge von beiden Seiten braten.

Eigenes Rezept, Montag, 14. Januar 2008 Hans60

### Reisbratlinge VIII F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegetarisch

Zutaten für 6 Portionen



160 g Naturreis = 1 Tasse

320 g Wasser = 2 Tassen Wasser

1 TL gekörnte Gemüsebrühe  
0,25 TL Kurkuma  
0,5 TL Paprikapulver  
1-2 TI Kräutersalz  
1 Prise Zucker  
1 Kohlrabi  
10 Pfefferkörner gemörsert  
100 g Kichererbsen mahlen  
Bio Sesam ( ungeschält )  
Öl und Margarine zum braten

### Zubereitung

160 g Naturreis in zwei Tassen kochendes Wasser geben, Hitze auf kleinster Stufe stellen, Deckel schließen, nach ca 38 min Hitze ausstellen, ausquellen lassen ( 10 min ca ),  
Kohlrabi fein raspeln, lassen, den fertigen Reis, gekörnte Gemüsebrühe, Kurkuma, Zucker, Pfeffer, 1-2 TI Kräutersalz vermischen abschmecken, nun noch die Kichererbsen dazu mischen,  
Margarine und Öl zu gleichen Teilen heiß werden lassen,  
mit nassen Händen Bratlinge formen und im Sesamsaat wälzen, Hitze reduzieren, und von beiden Seiten braten

Mittwoch, 22. April 2009 Hans

[Tofu Erbsen Bratlinge](#) F Vegan  
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

Ca 11 Stück



80 g Kichererbsen  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 El Olivenöl  
1 TI Schwarzkümmel mahlen  
0,5 TI Curry ohne Salz ( Reformhaus )  
1 l Wasser  
1 Lorbeerblatt  
200 g Tofu naturell  
30 g Ingwer klein gehackt  
50 g Buchweizenkörner mahlen, evt mehr  
1 Msp Chilipulver  
Kräutersalz  
Buchweizenkörner mahlen  
Öl

Kichererbsen über Nacht, in reichlich Wasser einweichen, am nächsten Tag abgießen.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, im heißen Öl glasig dünsten. Kichererbsen, Schwarzkümmel kurz anbraten, mit 1 l Wasser ablöschen, Lorbeerblatt zugeben, bei mittlerer Hitze ca 45 min garen, Lorbeerblatt entfernen, Erbsen abseihen, aufheben, Erbsen mit einem elektr Pürierstab oder in einem Mixer fein pürieren, in eine Schüssel geben, 30 g Ingwer klein gehackt, Tofu mit einer Gabel fein zerdrücken, Buchweizenkörner mahlen, Gewürze und Salz gründlich vermischen und abschmecken, sollte es zu trocken sein, abgeseigte Brühe dazu, Bällchen oder Bratlinge formen, im Buchenweizen mahlen, wenden, im heißen Öl braten, sie können auch frittiert werden.

Samstag, 4. Juli 2009

Hans



### Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Kuh Milch Produkte, befinden

### Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

### Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

### Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,  
es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.  
Wasser +  
Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

## Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz, sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze, aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

## Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

## Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.  
Dann speichern, O K.

Samstag, 23. Oktober 2010

Zusammen gestellt, [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de)