

Hirsebratlinge

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 T Hirse
2 T Wasser
1 EL Hefeflocken
1 EL Mehl
2 EL Sojamilch
1 EL Sojasauce
1 TL Tomatenmark
Pfeffer
Salz
Öl

- Wasser leicht salzen, erhitzen.
- Hirse ca. 20 min kochen (nicht rühren), abkühlen lassen.
- Hefeflocken, Mehl, Sojamilch und -sauce sowie Tomatenmark unterrühren.
- Aus der Masse mit nassen Händen flache Bratlinge formen.
- Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen.
- Öl erhitzen und Bratlinge von beiden Seiten darin rösten.

