

Grünkern - Taler

1. Die Zwiebel schälen und feinhacken.
2. Etwas Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten.
3. Den Grünkern mittelfein schroten.
4. Den Grünkernschrot mitrösten, bis er vollkommen von Fett überzogen ist.
5. Wasser hinzugeben und den Grünkern bei schwacher Hitze 10 min zugedeckt köcheln lassen.
6. Den Grünkern bei abgeschalteter Kochplatte 50 min zugedeckt ausquellen.
7. Die Eier mit einer Gabel verquirlen.
8. Eier, Petersilie und Salz zum Grünkern geben.
9. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen 8 gleichgroße Taler formen.
10. Das restliche Öl erhitzen.
11. Die Grünkernerntaler bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

200 g mittelfein geschroteter Grünkern

2 Eier

400 ml kaltes Wasser
1/2 Tasse Rapskern - Öl

1 Zwiebel
Petersilie
Salz

Zubereitungszeit: 60 min

