



Migas à Alentejana - Portugiesische Tätschli aus Altbrot und Ei

Die Migas sind die "Knödel" aus dem Alentejo, ein wunderbares Resteessen aus gut gewürztem Altbrot: Zwiebel, Knoblauch, Muskatnuss, Kräuter und Pfeffer gehören dazu. Die Brotmasse wird mit wenig Bouillon und reichlich Ei verknetet, zu Pfannkuchen geformt und in Olivenöl gebraten. In Portugal werden sie gerne zu saucenreichen Fleischgerichten serviert. Doch auch zusammen mit Salat, zum Beispiel einem saftigen Gurkensalat mit Rettich und Peperoni schmecken sie ausgezeichnet.

Am Besten schmecken die Migas, wenn sie aus von Hand gehacktem, angeröstetem Brot zubereitet werden, auch wenn das Zerkleinern des gerösteten Brotes etwas Nerven braucht, weil die Brotkrumen beim Hacken dazu neigen, ziemlich weit in der Küche herumzuspicken.

Zutaten (2 Portionen)

140g	dunkles Brot, 3-4 Tage alt
2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel, ca. 50g
ca. 1dl	Gemüsebouillon
2	Eier
1Tl	Pul biber oder süßes Paprika
1/2	Handvoll glatte Petersilie
1El	Korianderblätter
	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Brot zu Scheiben schneiden und im Ofen bei 200° anrösten bis es leicht braun wird (ca. 15 Minuten).

Brot mit dem Brotmesser nicht zu fein zerhacken und in eine Schüssel geben.

Bouillon aufkochen und schluckweise zum Brot geben, dabei gut vermischen. Das Brot sollte zum Schluss nicht zu weich sein, sich aber zu Ballen formen lassen.

Zwiebel, Knoblauch und Kräuter hacken und in Olivenöl dünsten bis die Zwiebel leicht Farbe annimmt. Zur Brotmasse geben.

Eier zur Brotmasse geben und gut vermischen. Masse mit Pfeffer, Muskatnuss und wenig Salz würzen. Masse von Hand durchkneten, bei Bedarf noch etwas nachwürzen. Brotmasse eine halbe Stunde ruhen lassen.

Masse mit nassen Händen zu gut 1cm dicken Tätschlis formen und in reichlich Olivenöl beidseitig braten bis sie dunkelbraun sind.







