

Oma Josefias Putenschnitzel mit Kartoffelsalat dazu Topfenknödel mit Erdbeermus à la Sigrid & Marina



Für die Putenschnitzel:

- 4 Stück Putenschnitzel
- 2 Eier
- etwas Mehl
- etwas Semmelbrösel
- etwas Salz
- etwas Rapsöl
- nach Belieben Wildpreiselbeermarmelade
- nach Belieben frische Bio-Zitrone

Für den Kartoffelsalat:

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- nach Belieben Sonnenblumenöl
- nach Belieben Branntweinessig
- etwas Wasser
- nach Belieben Zucker
- etwas Salz oder Gewürzsalz
- etwas Pfeffer
- nach Belieben Schnittlauch gehackt
- nach Belieben Petersilie gehackt

Zubereitung Putenschnitzel

1. Schnitzel klopfen, salzen und im Mehl wenden
2. anschließend durch die verquirlten Eier ziehen und gleichmäßig in den Semmelbrösel wenden
3. in Öl herausbraten
4. nach Belieben Wildpreiselbeermarmelade und frische Zitronenviertel dazu reichen

Zubereitung Kartoffelsalat

1. Kartoffeln kochen
2. aus Öl, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer, Kräutern und einem Schuss Wasser eine Marinade machen
3. die geschälten und in Scheiben geschnittenen, warmen Kartoffeln dazugeben und vermengen
4. mit Petersilie garnieren

Für die Topfenknödel:

- 500 g Magerquark
- 4 EL Semmelbrösel
- 4 EL Grieß
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 0,5 TL Salz

Für die Brösel:

- nach Belieben Semmelbrösel
- nach Belieben Kristallzucker
- etwas Zimt
- etwas Puderzucker zum Garnieren

Für den Erdbeermus:

- 500 - 600 g Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 1 TL Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Speisestärke
- einige Pfefferminzblätter

Zubereitung Topfenknödel

1. Magerquark, Semmelbrösel, Grieß, Öl, Eier und Salz gut vermengen und mind. 10 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen
2. Mit den Händen Knödel formen
3. Knödel in Salzwasser mind. 10 Minuten köcheln lassen
4. Semmelbrösel mit Kristallzucker und Zimt in einer Pfanne erwärmen und fertige, gut abgetropfte Knödel darin wälzen
5. mit Puderzucker garnieren

Zubereitung Erdbeermus

1. Etwas zusätzlichen Puderzucker, Minzblätter und 8 Erdbeeren zum Garnieren zur Seite stellen
2. gewaschene Erdbeeren, Puder- und Vanillezucker erwärmen
3. mit dem Stabmixer pürieren

4. Zitronensaft mit Speisestärke vermengen
 5. zur Erdbeermasse geben
 6. ca. 1 Minute köcheln lassen
 7. eventuell mit noch etwas Puderzucker abschmecken
 8. mit Pfefferminzblätter garnieren
- Sigrid & Marina wünschen guten Appetit!

KOCH/KÖCHIN
Sigrid & Marina