

Christians

GENUSS-TIPP AUS



GEBACKENES REHNÜSSCHEN AUF ROTKRAUTSALAT & ZERDRÜCKTEN KARTOFFELN

ZUBEREITUNG

KARTOFFEL

Die kleinen Frühkartoffeln in Salzwasser kochen und danach abkühlen lassen. Im Anschluß mit einer Pfanne plattdrücken und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen. Danach werden die Kartoffeln in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl knusprig gebraten.

ROTKRAUTSALAT

Den Krautkopf vom Strunk befreien und fein schneiden bzw. hobeln. Danach in eine Schüssel geben und mit Orangensaft, weißem Balsamico etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und durchkneten.

GEBACKENE REHNÜSSCHEN

Die Rehnuss in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach in Mehl, Ei, und Brösel panieren und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Grund der Dicke des Fleisches sollte es danach innen noch etwas rosa sein.

ZUTATEN für 2 Personen

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| ca. 500g Rehnüsschen | ½ l hochwertiges Pflanzenöl |
| 12 Stk. kleine Frühkartoffeln | 2 Knoblauchzehen |
| ½ kg Rotkraut | Salz, Pfeffer, Kümmel |
| 125 ml Orangensaft | |
| Weißer Balsamico Essig | |
| 1 Ei | |
| Semmelbrösel | |
| Griffiges Mehl | |

An Guata!

ALLE ZUTATEN DAZU FINDEST DU NATÜRLICH IN UNSERER MARKTHALLE.