



Mohnwirtschnitzel von der Freilandpute mit Dinkelreis und Preiselbeerapfel

Mohnwirtschnitzel von der Freilandpute - Zutaten für 4 Portionen:

4 Putenfilet a 180 g
200 g griffiges Mehl
3 Eier
1/16l Mineralwasser
1 EL Öl
180 g Brösel
50 g gequetschter Waldviertler Graumohn
Prise Salz, Zitrone
Rapsöl

Waldviertler Dinkelreis - Zutaten:

Etwas Rapsöl
500 g Dinkelreis
1l Wasser, Salz

Preiselbeerapfel:

2 Äpfel
Zucker, Zitrone
Preiselbeermarmelade

Zubereitung Mohnwirtschnitzel:

Die Putenfilets leicht klopfen und salzen. In Mehl wenden, Eier und Mineralwasser verquirlen, die Filets durchziehen und mit Mohnbröselgemisch fertig panieren.

Die Filets in Rapsöl goldgelb beidseitig backen. Während des Backens die Pfanne immer wieder rütteln, damit das Schnitzel gleichmäßig goldbraun wird und die Panier soufflieren kann. Das Putenschnitzel rausheben und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Zubereitung Dinkelreis:

Dinkelreis in erhitztes Öl geben, mit doppelter Menge Wasser aufgießen und salzen. Kurz aufkochen lassen und zugedeckt ca. 25 Minuten fertig dünsten.

Geschälte Äpfel halbieren und kurz in Zuckerwasser mit etwas Zitrone dünsten.

Die Putenfilets mit Zitronenscheibe, Dinkelreis und Preiselbeerapfel anrichten.

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!