

# Rezept aus Brandenburg

## Zugedeckte Röschen

10 Portionen

### Blumenkohlschnitzel

1kg	Blumenkohl
100g	Mehl
200g	Cornflakes
1Bd	Petersilie gehackt
100g	Rapsöl
5	Eier
30g	Salz
10g	Pfeffer

### Apfel-Currysoße

150g	Joghurt
200g	Quark
20g	Currypulver
40g	Zucker
50g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
200g	Apfel
20g	Rapsöl
50ml	Apfelsaft
	Salz, Pfeffer

### Kartoffelspieße

1,2kg	Gegarte Kartoffeln (fest kochend)
300g	Paprikaschoten (rot und gelb)
300g	Zwiebeln
80g	Rapsöl



### Blumenkohlschnitzel

- ☉ Blumenkohl putzen, waschen und bissfest dämpfen
- ☉ Abgetropften und erkalteten Blumenkohl in Scheiben schneiden
- ☉ Mehl mit Salz und Pfeffer mischen
- ☉ Eier verrühren und mit der Petersilie mischen
- ☉ Blumenkohl in Mehl, Ei und Cornflakes wenden
- ☉ Die Blumenkohlschnitzel von beiden Seiten im heißen Rapsöl goldgelb braten

### Apfel-Currysoße

- ☉ Joghurt, Quark, Currypulver und 1TL Zucker verrühren und beiseite stellen
- ☉ Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln fein würfeln
- ☉ Apfel schälen und fein würfeln
- ☉ Zwiebel- und Apfelwürfel in einer Pfanne in heißem Öl andünsten
- ☉ Knoblauch dazu pressen und kurz mit dünsten
- ☉ Mit Apfelsaft ablöschen und die Flüssigkeit vollständig einkochen lassen
- ☉ Vom Herd nehmen und abkühlen lassen
- ☉ Die Apfel-Zwiebel-Mischung in die Currysoße rühren
- ☉ Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

### Spieße von der Saarmunder Kartoffel

- ☉ Kartoffeln in 1cm dicke Scheiben, Zwiebeln und Paprika in Stücke schneiden
- ☉ Kartoffeln abwechselnd mit Paprika und Zwiebeln auf Spieße stecken
- ☉ Mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen
- ☉ Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. dreißig Minuten backen