


**Kochen
mit Globus**



**Malzbierschnitzel
mit Kartoffel-Stambes
und Grünkohl-Walnuss-Pesto**





Zutaten:


800 g Kartoffeln
300 ml Geflügelfond
30 g Butter
Meersalz
8 Putenschnitzel à 80 g
Weizen Vollkornmehl
30 ml Rapsöl nativ
Salz, Pfeffer
20 g Butter
1 Schalotte
1 Flasche Malzbier
100 ml Geflügelfond

40 g Walnüsse
1 TL Meersalz grob
1 Peperoni frisch
1 Packung Grünkohl
(tiefgekühlt)
80 ml Rapsöl nativ
60 g Hartkäse gerieben
Pfeffer

*Dazu passt:
Viez oder Bier*

 4 Pers.

 45 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

Kartoffeln schälen, etwas kleiner schneiden und in Salzwasser garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Kochwasser abgießen und die Kartoffeln ausdämpfen lassen. Geflügelfond aufkochen. Kartoffeln mit dem Fond und der Butter stampfen und anschließend warmhalten.

Putenschnitzel salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit der gleichen Pfanne weiter arbeiten. Butter darin erwärmen und die fein gewürfelte Schalotte darin auslassen. Mit Malzbier nach und nach ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Diese Soße um die Hälfte einkochen. Dann die Schnitzel einlegen und bei milder Hitze fertig garen.

Walnüsse, Meersalz und Peperoni ohne Kerne und Stiel fein schneiden und auf Intervall im Küchenmixer zerkleinern. Aufgetauten Grünkohl dazugeben und weiter auf Intervall verarbeiten, dann Öl einlaufen lassen, Käse und Pfeffer zugeben und zu einer Paste verarbeiten.

Kartoffelstampf mit dem Pesto obenauf als große Nocke und Schnitzel mit Soße daneben anrichten.

