

Schalotten - Waffeln mit Perlzwiebel - Puterpueree

Kategorien: Waffeln, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

6	Essl.	Butter; (1)
6	Essl.	Weizenmehl; (1)
500	ml	Milch oder Hühnerbrühe, evtl. etwas mehr
1		Lorbeerblatt
375	Gramm	Geräuchertes Putenfleisch; fein gehackt
15		Perlzwiebeln; evtl. 1/3 mehr
1	groß.	Süsskartoffel; gekocht, geschält und in Mundgerechte Stücke Geschnitten
		Salz nach Geschmack
		Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, nach Geschmack
375	Gramm	Weizenmehl; (2)
1	Essl.	Kristallzucker
2	Teel.	Backpulver
1/2	Teel.	Salz
1/4	Teel.	Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
50	Gramm	Butter; (2)
2	Essl.	Frischer Salbei; gehackt
1/4	Tasse	Schalotten; gehackt
500	ml	Buttermilch
2		Eier
		Öl für das Waffeleisen
		Schnittlauch Oder Petersilie
		Gehackt

Anleitung:

Für das Püree Butter (1) in einer mittelgrossen Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Mehl (1) hineinrühren und andünsten. Langsam Milch oder Brühe hineinrühren und das Lorbeerblatt dazugeben. Unter stetem Rühren etwa 5 Minuten weiterkochen, bis die Sauce eindickt. Wurzelansatz der Perlzwiebeln abschneiden und diese 5 bis 8 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, bis sie weich sind. Abgiessen und unter kaltem Wasser abschrecken. Dann häuten. Blanchierte Zwiebeln, Petersilie, Putenfleisch und gekochte Süsskartoffel zu der Mischung in der Pfanne geben und gut umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei kleinster Hitze warm halten, während die Waffeln zubereitet werden. Das Waffeleisen vorheizen. Unterdessen in einer mittelgrossen Schüssel Mehl (2), Zucker, Backpulver, Salz und Pfeffer mischen. In einer kleinen Pfanne Butter (2) zerlassen und Salbei und Schalotten dazugeben. Etwa 5 Minuten sautieren bzw. bis sie weich sind. In einer anderen Schüssel Buttermilch und Eier verquirlen und die Schalottenmischung unterheben. Die Buttermilchmischung langsam in die Mehlmischung schlagen. Das Waffeleisen mit Öl bestreichen. 3/4 Tasse vom Teig (oder nach Anweisung des Herstellers) in das heisse Waffeleisen giessen. Waffel gut durch und hellbraun backen. Auch hier die Anweisungen des Herstellers beachten. Fertige Waffeln auf einen vorgewärmten Teller geben und warm halten, bis alle Waffeln gebacken sind. Auf jede Waffel eine grosszügige Portion Püree geben. Mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen. Heiss servieren.

Anmerkung: Ein typisches Gericht aus den Südstaaten - und ein ideales Gericht, wenn man an einem kalten, verregneten Abend vor dem Fernsehen essen will.

Ich wünsche Ihnen stets gutes Gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de