



Zutaten für vier Personen

2	große Spreewaldgurken
2	vorgegarte Rote Bete
1,5 kg	mehlig kochende Kartoffeln
300 g	Paniermehl
2	Eier
0,4 l	Sahne
1	Zwiebel
100 g	Speck
200 g	Butterschmalz
Kräuter:	Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Kerbel
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
	kleine Spreewälder Gewürzgurken zur Dekoration

Gebratenes Schnitzel von der Spreewälder Gurke mit Rote Bete-Schaumsauce und Kartoffel-Kräuter-Püree

1. Kartoffeln schälen und zum Kochen bringen.
2. 2 große Spreewälder Gewürzgurken schälen, entkernen und in vier gleich große Stücke schneiden.
3. Zwiebel, Speck und Rote Bete würfeln.
4. Speck und Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen und die Rote Bete hinzufügen.
5. 200 ml Sahne zugießen, salzen und pfeffern, aufkochen lassen, pürieren und passieren.
6. Sauce warm stellen.
7. Gurken panieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz goldgelb braten.
8. Kräuter fein hacken.
9. Gare Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, gehackten Kräutern und 200 ml Sahne pürieren.
10. Kleine Spreewälder Gewürzgurken fächerförmig aufschneiden und mit Petersilie sowie Dill zum Garnieren verwenden. Vor dem Servieren die Sauce mit Pürierstab aufschäumen

Seit Mai 2013 können es sich Hungrige in **der Krabat-Metzgerei** an der Hauptstraße in Burg schmecken lassen. Ob Pausensnack, Mittagstisch oder Abendessen – die Krabat-Metzgerei bietet frisch zubereitete und schmackhafte Speisen. Das Haus in Burg gehört zum „Verarbeitungs- und Dienstleistungsunternehmen“ VERDIE, das 1991 in Turnow nahe Peitz gegründet wurde. Der Betrieb stützt sich auf viele Standbeine, zu denen unter anderem die Landfleischerei Turnow gehört. Mit den Produkten des Handwerksbetriebes werden 18 eigene Verkaufswagen und Filialen beliefert, wozu auch die Krabat-Metzgerei zählt. Ausgewählte Großverbraucher und Kindereinrichtungen gehören ebenfalls zu den Kunden der Landfleischerei, die auf eine Mischung aus traditioneller Handwerkskunst und moderner Verarbeitungstechnik setzt.

www.verdie-gmbh.de/metzgerei-krabat.php