

**MOHN-BLINI MIT QUITTENCHUTNEY**

**Für 4 Personen. Ergibt ca. 20 Blini**

**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.+ 1 Stunde kochen + 1 Stunde kühl stellen+ 30 Min. gehen lassen aufwändig

**Aufwand:**

**Zutaten:**

0,75 dl Milch  
1 rote Chilischote  
1,5 dl Weisswein  
10 g Hefe  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
200 g Kartoffeln  
3 Eier  
3 Limetten  
3 Quitten  
50 g Bratcreme oder Bratbutter  
50 g Mohn  
Salz

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

**1** Quitten schälen, vierteln und die Kerne wegschneiden. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Limettenschale fein abreiben, Limetten auspressen. Limettenschale, -saft, Zucker, Chili, Quittenwürfel und Wein bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde unter gelegentlichem Rühren leise köcheln lassen. Chutney abkühlen und dann 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

**2** Inzwischen Kartoffeln in der Schale weich kochen. Schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Hefe in lauwarmen Milch auflösen. Mohn im Cutter fein mahlen oder im Mörser zerstoßen. Eier trennen. Eigelb mit der Hefe-Milch, Mohn und Mehl zu den zerdrückten Kartoffeln geben und gründlich verrühren. Eiweiss mit 1 Prise Salz steif schlagen. Sorgfältig unter die Kartoffel-Mohn-Masse heben. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

**3** Teigmasse esslöffelweise in die heisse Bratcreme geben. Blini beidseitig je ca. 1 Minute backen. Mit Chutney servieren.

**TIPP** Nach Belieben mit Crème fraîche servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2006 auf Seite 72

**Nährwerte**

**Kalorien:** 2350 kJ / 560 Kcal  
**Fett:** 23 g

**Eiweiss:** 14 g  
**Kohlenhydrate:** 70 g

**Ihre Optionen zu diesem Rezept**

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)

[Einkaufszettel drucken](#)

[Rezept drucken](#)

[Rezept verschicken](#)