



Kuttelnknusperli mit Zitronenmayo



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 55 min

 Aktivzeit: 15 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

400 g Kutteln vom Schweizer Rind (vorbestellen)

2 Prisen Salz

2 Prisen schwarzer Pfeffer aus der Mühle

2 Eier

400 g Mehl

200 g Paniermehl

4 dl Erdnussöl

Zitronenmayonnaise

2 Eigelb

1 TL Senf

1 TL Essig

300 ml HO-Sonnenblumenöl

1 TL Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer aus der Mühle

5 g Zucker

1 Bio-Zitrone

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1479 kcal

40 g Eiweiss

107 g Kohlenhydrate

97 g Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Zubereitung

1 Kutteln 40 Minuten sieden lassen, abschrecken, abtropfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Eier, Mehl und Paniermehl einzeln in je einen Teller geben.

3 Die Kutteln zunächst im Mehl wenden, danach im aufgeschlagenen Ei wenden, zuletzt im Paniermehl wenden und dieses gut andrücken.

4

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

Panierte Kutteln bei 180 °C in Erdnussöl goldgelb frittieren.

- 5 Für die Zitronenmayonnaise: Eigelb, Senf, Essig, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Zucker in einen Mixbecher geben und kurz mit dem Mixer pürieren.
- 6 Zum Schluss die Zitrone abwaschen, dann deren Schale und Saft in die Mayo untermengen und zusammen mit den Kutteln servieren.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**