

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

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.

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

- 1479** kcal
- 40 g** Eiweiss
- 107 g** Kohlenhydrate
- 97 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

- 4 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.