



Kuttelnknusperli mit Zitronenmayo



Meine Wahl.

 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



Meine Wahl.

- 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.