Kuttelnknusperli mit Zitronenmayo

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 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.