



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.

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

- 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.