

# Putenschnitzel in Bierteig

powered by:



Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:48:44 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

8 Putenschnitzel  
½ Teel. Thymian  
½ Teel. edelsüßer Paprika  
Salz und Pfeffer

Für den Teig:

3 Eigelb  
300 g Mehl  
¼ l Pils oder helles Bier  
¼ l Milch  
1 Prise Salz  
3 Eiweiß  
1 Bund geh. Petersilie

### Zubereitung

8 Putenschnitzel mit  
½ Teel. Thymian, ½ Teel. edelsüßem Paprika sowie  
Salz und Pfeffer kräftig einreiben und einige Stunden einwirken lassen.

Für den Teig

3 Eigelb, 300 g Mehl, ¼ l Pils oder  
helles Bier, ¼ l Milch und  
1 Prise Salz mischen. Die 3 Eiweiß steif schlagen und mit  
1 Bund geh. Petersilie unterheben.

Reichlich Öl in der Pfanne auf 180 - 200 Grad erhitzen. Putenschnitzel mit etwas Mehl bestäuben, dann durch den Bierteig ziehen und in der Pfanne ca. 25 Min. beidseitig goldbraun backen.

## Anmerkungen

|                  |              |                |              |
|------------------|--------------|----------------|--------------|
| Zubereitungsduer | 5 Min        | Schwierigkeit  | ganz einfach |
| Portionen        | eine Portion | Sonstige Menge |              |
| Land/Region      |              | Kosten         |              |
| Vegetarisch      | 0            | Laktose frei   | 0            |
| Diabetisch       | 0            | Gluten frei    | 0            |
| Kilo-Kalorien    |              | Kilojoule      |              |
| Fettgehalt       |              | Broteinheiten  |              |
| Eiweiß           |              | Kohlehydrate   |              |