Putenschnitzel in Bierteig

powered by: Gary's Cookbook

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

Zubereitungsdauer	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**	