

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	