

Putenschnitzel in Bierteig



Zutaten für 4 Personen:

600 g Putenschnitzel
1/2 TL Thymian
1/2 TL edelsüßen Paprika
Salz und Pfeffer
3 Eigelb
350 g Mehl
250 ml Altenburger Lager
250 ml Milch
1 Prise Salz
3 Eiweiß
1 Bund gebackte Petersilie
reichlich Öl

Zubereitung:

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

Für den Teig Eigelb, 300 g Mehl, Altenburger Lager, Milch und eine Prise Salz mischen. Eiweiß steif schlagen und mit Petersilie unterheben.

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

Dazu empfehlen wir Kartoffelkroketten und Salat.

