

Rezept

Frittierte Putenwürfel

Ein Rezept von Frittierte Putenwürfel, am 09.06.2026

Zutaten

120 g Mehl	1 Eigelb
Salz	1 Bund Minze
250 g Joghurt	1 TL Zitronensaft
je 1/2 TL Kreuzkümmel und Koriander	Chilipulver
500 g Putenbrust am Stück	750 g Öl oder Frittierfett

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Das Mehl mit Eigelb, 1 kräftigen Prise Salz und 1/8 l eiskaltem Wasser glatt verrühren. Minze waschen, trockenschwenken. Blättchen abzupfen, grob hacken und mit dem Joghurt pürieren. Mit Zitronensaft, Gewürzen und Salz abschmecken.
2. Putenfleisch in gut 1 cm große Würfel schneiden. Fett im Wok gut erhitzen. Fleisch durch den Teig ziehen, portionsweise 3-4 Min. frittieren, abfetten lassen und mit der Sauce servieren.