Rezept

Frittierte Putenwürfel

Ein Rezept von Frittierte Putenwürfel, am 29.05.2025

Zutaten

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