

Rezept

Pute in feiner Haselnusskruste

Ein Rezept von Pute in feiner Haselnusskruste, am 23.04.2024

Zutaten

4 dünne Putenschnitzel (à 125 g)	Salz
Pfeffer	1 EL Mehl
1 großes Ei (Größe L)	60 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Butter	1 Zwiebel
1 EL Currypulver	150 ml Hühnerbrühe
1 reife Banane	4 EL Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Die Schnitzel leicht klopfen, salzen, pfeffern und dünn mit Mehl bestreuen. Das Ei mit 1 EL Wasser verquirlen, die Haselnüsse auf einen Teller streuen. Den Backofen auf 60° (Umluft 50°) vorheizen. Erst eine Pfanne und dann die Butter auf mittlerer Stufe heiß werden lassen. Die Schnitzel in Ei, dann in den Nüssen wenden und pro Seite 4-5 Min. braten.
2. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Schnitzel aus der Pfanne heben und warm stellen. Im Bratfett die Zwiebel in ca. 3 Min. hell andünsten. Das Currypulver darüber streuen und die Brühe angießen. Die Banane schälen, zerdrücken und mit der Sahne verrühren. In die Pfanne geben und alles einmal aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnitzel anrichten und mit der Sauce übergießen.