

Rezept

Putenschnitzel mit Gurkensalat

Ein Rezept von Putenschnitzel mit Gurkensalat, am 27.04.2024

Zutaten

1 Salatgurke	Salz
Pfeffer	Zucker
1 kleine Zwiebel	2 EL Weißweinessig
3 EL Sonnenblumenöl	1/2 Bund Dill
2 Bio-Putenschnitzel (à ca. 00 g)	Salz
Pfeffer	Cayennepfeffer
1 Ei	1 EL Milch
3 EL Mehl	100 g Semmelbrösel
6 EL Butterschmalz	1 Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 765 kcal

Zubereitung

1. Für den Salat die Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und ca. 5 Min. ziehen lassen. Dann die ausgetretene Flüssigkeit abgießen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Essig und Öl verrühren und unter die Gurkenscheiben rühren. Den Dill waschen und trocken tupfen, die Spitzen abzupfen und fein hacken. Unter die Gurken mischen und den Salat zugedeckt ziehen lassen.
2. Für die Putenschnitzel das Fleisch kalt abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Frischhaltefolie abdecken und vorsichtig etwas flacher klopfen (z. B. mit einem Stieltopf). Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
3. Das Ei mit der Milch in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils auf einen Teller streuen. Die Schnitzel zunächst im Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.
4. In einer großen Pfanne das Butterschmalz stark erhitzen und die Schnitzel darin ca. 3 Min. braten. Wenden und auf der zweiten Seite ebenfalls ca. 3 Min. braten. Die Panade sollte goldbraun sein. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und in Spalten schneiden. Die Putenschnitzel mit dem Gurkensalat und den Zitronenspalten auf Tellern anrichten.