WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Panko-Putenschnitzel mit Fritten

Zutaten (für 4 Personen):

4 Putenschnitzel
Salz und Pfeffer
4 EL Mehl
1 Ei
100 g Panko
1.2 kg Kartoffeln
2 EL Essig
2 kg Frittierfett
2 EL Butterschmalz
1 Zitrone



Nährwerte:

Pro Portion ca. ca. 817 kcal, 52 g Fett, 67 g Kohlenhydrate, 50 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

Circa 35 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Panko-Putenschnitzel mit Fritten

Zubereitung:

1. Für die Panko-Putenschnitzel zuerst die Putenschnitzel salzen und pfeffern, anschließend in Mehl, verquirltem Ei und Panko wenden.



2. Dann die Kartoffeln stifteln und circa 10 Minuten mit dem Essig in Wasser kochen.



3. Danach aus dem Wasser nehmen, auf einem Küchenkrepp verteilen und gut trocknen lassen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Panko-Putenschnitzel mit Fritten



4. Jetzt die Kartoffelstifte ein zweites Mal – für circa 3 Minuten in heißem Fett frittieren, bis sie schön goldgelb sind.



5. Anschließend kurz auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Panko-Putenschnitzel mit Fritten

6. Jetzt die panierten Putenschnitzel in dem Butterschmalz von jeder Seite circa 2 bis 3 Minuten scharf anbraten,…



7. … bis sie schön knusprig-kross sind.



8. Im letzten Schritt nur noch eine Zitrone in Scheiben schneiden und zusammen mit den Panko-Putenschnitzeln und den Fritten auf Teller anrichten und genießen!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Panko-Putenschnitzel mit Fritten



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**