

Rezept

Äpfel in Altbierteig

Ein Rezept von Äpfel in Altbierteig, am 04.12.2023

Zutaten

Für das Kümmelkraut

1 TL Kümmelkörner	400 g Weißkohl
3 TL Apfelessig	2 TL Zitronensaftkonzentrat
2 TL Zucker	Salz
Pfeffer	1 EL neutrales Öl

Für die Äpfel in Altbierteig

2 Äpfel (z. B. Elstar)	2 Spritzer Zitronensaftkonzentrat
150 g Kichererbsenmehl	200 ml Bier (Altbier)
1 Msp. Salz	1 TL Natron
2 EL Ahornsirup	1 Msp. Zimtpulver
1 Msp. Chilipulver	

Für das Lauchstroh

½ Stange Lauch	ca. 200 ml neutrales Öl zum Frittieren
grobes Meersalz	

Außerdem

Apfelausstecher (alternativ: Messer)

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal, 31 g F, 11 g EW, 36 g KH

Zubereitung

Kümmelkraut

1. Den Kümmel in einer Pfanne ohne Öl anrösten und im Mörser zerstoßen. Vom Weißkohl die äußeren Blätter und den Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden und in einer Schüssel mit dem Kümmel und den weiteren Zutaten ein paar Minuten fest durchkneten.

Äpfel in Altbierteig, Schritt 1

2. Die Äpfel waschen, die Kerngehäuse mit einem Apfentkerner entfernen. Die Äpfel quer in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaftkonzentrat beträufeln, damit sie nicht braun werden. Alle weiteren Zutaten zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren.

Lauchstroh

3. Den Lauch putzen, waschen und in 6-8 cm lange dünne Streifen schneiden. Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Lauchstreifen darin knusprig braun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz bestreuen. Das heiße Öl anschließend zum Frittieren der Apfelscheiben verwenden.
-

Äpfel in Altbierteig, Schritt 2

4. Die Apfelscheiben durch den Altbierteig ziehen und sofort portionsweise im heißen Öl auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
-

Anrichten

5. Das Kümmelkraut auf Teller verteilen und die Apfelscheiben versetzt anlegen. Jeweils ein Häufchen Lauchstroh darauf platzieren.