

Rezept

Frittierte Schwarzwurzeln

Ein Rezept von Frittierte Schwarzwurzeln, am 18.04.2024

Zutaten

1 1/2 EL Butter	80 g Appenzeller
200 g Mehl	2 Eier (M)
200 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	1 kg Schwarzwurzeln
2 EL Weißweinessig	Öl oder Fett zum Frittieren
2 Eiweiß	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Die Butter in einem Pfännchen schmelzen, den Käse fein reiben. Mehl, Eier und Wein in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts gründlich verrühren. Die flüssige Butter und den Käse unterrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt ca. 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Schwarzwurzeln schälen (dabei Einweghandschuhe tragen!), in ca. 15 cm lange Stücke schneiden und sofort in einen Topf mit ca. 1 l Wasser und Essig legen. Darin zum Kochen bringen, salzen und zugedeckt in 10-12 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und trocken tupfen.
3. Öl oder Frittierfett in einem weiten Topf oder der Fritteuse erhitzen. Währenddessen die Eiweiße mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Den Teig durchrühren und den Eischnee unterheben. Die Schwarzwurzeln portionsweise durch den Teig ziehen und im heißen Fett in 3-4 Min. goldbraun backen. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst heiß servieren.