

Rezept

Frittierte Schwarzwurzeln in Bierteig

Ein Rezept von Frittierte Schwarzwurzeln in Bierteig, am 16.09.2024

Zutaten

1 1/2 EL Butter	170 g Mehl
3 Eier (M)	150 ml Export-Bier (ersatzweise Wasser oder Apfelsaft)
60 g frisch geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	1 kg Schwarzwurzeln
2 EL Weißweinessig	Öl oder Fett zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Butter schmelzen. 150 g Mehl, Eier und Bier in einer Schüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts gut verrühren. Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig zugedeckt 30 Min. quellen lassen.
2. Inzwischen die Schwarzwurzeln schälen (dazu unbedingt Einweghandschuhe tragen, der Wurzelsaft hinterlässt braune Flecken auf der Haut), waschen und in 10 cm lange Stücke schneiden. Diese sofort in einen Topf mit 1 l Wasser geben und mit Essig und übrigem Mehl verrühren. Salzen, aufkochen und die Schwarzwurzeln zugedeckt in 10-12 Min. bissfest garen. In ein Sieb gießen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Zum Frittieren reichlich Öl oder Fett in einem weiten Topf erhitzen – es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den man hineinhält, rasch viele Bläschen aufsteigen. Teig durchrühren, die Schwarzwurzeln portionsweise durch den Teig ziehen und im Öl oder Fett in ca. 5 Min. goldbraun ausbacken. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst heiß servieren.