

## Rezept

# Frittierte Tintenfischringe

Ein Rezept von Frittierte Tintenfischringe, am 21.06.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> küchenfertige Calamare-Tuben	<b>1 kg</b> Frittierfett
<b>80 g</b> Mehl	<b>2 EL</b> Salz
<b>2 EL</b> weißer Pfeffer	<b>2 EL</b> rosenscharfes Paprikapulver
<b>1 Bund</b> Petersilie	<b>1</b> Zitrone

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

- > Vielleicht hat Ihr Fischhändler frische Calamare-Tuben – jene weißfleischigen Körper, die an Röhren erinnern (englisch "tubes"). Dann bitten Sie ihn, die für Sie bratfertig zu machen, also alles Harte im Inneren sowie äußere feste Häute zu entfernen. Tiefgekühlte Calamare-Tuben haben das schon hinter sich, sie werden nach dem Auftauen nur noch mit kaltem Wasser abgebraust und gut trockengetupft. So oder so schneidet man sie am Ende in 1/2 cm breite Ringe.
- > Jetzt wird ein weiter Topf oder eine Pfanne zu drei Vierteln mit Frittierfett gefüllt, das wir auf rund 180 °C erhitzen. Wenn es soweit ist, steigen von einem eingetauchten Holzlöffelstiel sofort kleine Bläschen auf.
- > Nun das Mehl mit Salz, Pfeffer und Paprika mischen. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter abzupfen. Die Zitrone heiß waschen und in Spalten schneiden.
- > Eine große Hand voll Calamare-Ringe gründlich im Würzmehl wenden, dies gut festdrücken und die Ringe sogleich ins Fett geben. Calamare in etwa 30 Sekunden rundum knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.
- > Inzwischen etwas Petersilie in wenigen Sekunden knusprig frittieren. Fertige Calamare mit Petersilie und Zitrone servieren und dann die übrigen Calamare zubereiten. Ganz frisch schmecken sie nun mal am besten.