

Rezept

Garnelen im Bierteig

Ein Rezept von Garnelen im Bierteig, am 26.04.2024

Zutaten

100 g Mehl	Salz
1 Msp. gemahlener Safran (nach Belieben)	150 ml Bier (ersatzweise 100 ml Milch + 3 EL Mineralwasser)
500 g mittelgroße bis große ungeschälte rohe Garnelen ohne Kopf (oder 400 g küchenfertig geschälte Garnelen mit Schwanzflosse)	neutrales Pflanzenöl zum Frittieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. 1 Prise Salz und nach Belieben den Safran hinzufügen. Nach und nach das Bier dazugießen und alles mit dem Schneebesen zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Zugedeckt 10 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen die Garnelen schälen. Dazu jede Garnele in beide Hände nehmen, den Panzer in der Mitte mit einer Drehbewegung knacken und von der Bauchseite her abschälen, dabei die Schwanzflosse festhalten, damit sie erhalten bleibt, und den restlichen Panzer ablösen. Die Garnelen jeweils längs am Rücken mit einem spitzen Messer einschneiden und den schwarzen Darmfaden entfernen. Die geschälten Garnelen kalt abspülen und mit Küchenpapier sorgfältig trockentupfen.
3. In der Fritteuse oder einem breiten Topf reichlich Öl zum Frittieren erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzlöffelstiel, den Sie hineinhalten, Bläschen aufsteigen.
4. Den Teig noch einmal mit dem Schneebesen durchrühren. Die Garnelen jeweils an der Schwanzflosse nehmen, durch den Teig ziehen und im heißen Öl in etwa 2 Min. goldbraun frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Dazu schmeckt all-i-oli.