

Rezept

Kalamare im Teigmantel

Ein Rezept von Kalamare im Teigmantel, am 19.04.2024

Zutaten

150 g Mehl	2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver	2 Eier
1 TL Salz	2 EL Sesamöl
1 kg küchenfertige Tintenfischringe (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut)	1 l Öl zum Frittieren scharfe ChilisaUCE

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Mehl, Stärke, Backpulver, Eier, Salz, Sesamöl mit 1/4 l Wasser glatt rühren, kurz quellen lassen.

2. Das Öl im Wok stark erhitzen (170°). Tintenfische abbrausen, gut trockentupfen und durch den Teig ziehen, kurz abtropfen lassen. Im siedenden Fett portionsweise in 2-3 Min. goldbraun ausbacken, kurz abtropfen lassen. Mit ChilisaUCE servieren.