

## Rezept

# Vermischtes Tempura »Kakiage«

Ein Rezept von Vermischtes Tempura »Kakiage«, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>2</b> Möhren
<b>½</b> rote Paprika	<b>150 g</b> Prinzessbohnen
<b>20 g</b> Ingwer	<b>100 g</b> Shrimps (roh, küchenfertig)
<b>500 ml</b> Rapsöl	<b>500 ml</b> Sonnenblumenöl
<b>1 EL</b> Sesamöl	<b>70 g</b> Mehl
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 8 g F, 8 g EW, 18 g KH

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und zuerst längs in ca. 0,5 cm breite Ringe, dann in schmale Streifen schneiden. Möhren schälen, putzen und in ca. 3 × 0,5 cm große Stifte schneiden. Paprika waschen, putzen und in ca. 1 × 1 cm große Stücke schneiden. Bohnen waschen, putzen und in ca. 3 cm lange feine Streifen schneiden. Ingwer schälen und in sehr feine Stifte schneiden. Shrimps trocken tupfen und je nach Größe in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
2. Raps-, Sonnenblumen- und Sesamöl in einem großen Topf auf 170° erhitzen (steigen an einem ins Öl gehaltenen Holzlöffelstiel kleine Bläschen auf, ist es heiß genug).
3. Inzwischen Gemüse und Shrimps in einer Schüssel vermischen. 2 EL Mehl und Salz untermengen. Dann das übrige Mehl dazusieben und 50 ml eiskaltes Wasser zugeben. Alles mithilfe eines Holzstäbchens grob vermengen (der Teig darf noch Klümpchen haben).
4. Pro Portion 1 EL der Gemüse-Shrimps-Mischung abnehmen, mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel etwas flach drücken. Dann esslöffelweise in das heiße Öl gleiten lassen und ca. 30 Sek. ohne Berührung ausbacken. Sind die Portionen fest geworden, wenden und in weiteren 1-2 Min. goldgelb frittieren. Die Kakiage mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann servieren.