Lauch in Ausbackteig

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am Do 26 Feb 2009 21:01:38 CET

Beschreibung

Zutaten

1 kg dicke Lauchstangen, Salz, Petersilie, SalatblÃ¤tter,
Zitronenscheiben, RemouladensoÃŸe, Ã–l, Mehl, Salz, 1/4 l Helles Bier, 1 EiweiÃŸ

Zubereitung

Den weiblichen Teil des Lauchs in 5 cm lange StÃ¼cke schneiden,
in kochendes Salzwasser geben, kurz aufkochen und auf einem Sieb abtropfen
lassen. Mehl, Bier, Salz und Ã–l zu einem Teig verrÃ¼hren und Eischnee
darunterziehen. LauchstÃ¼cke durch den Teig ziehen und ausbacken. Mit
SalatblÃ¤ttern, RemouladensoÃŸe, Zitronenscheiben und Petersilie anrichten.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	