Tafelspitz in Bierteig

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:02:48 CEST

Beschreibung

Zutaten

(für 4 Personen):
1 Ei
1/8 Liter Bier
Salz
50 g Mehl
1 EL feingehackte Petersilie
8 Scheiben fertiger Tafelspitz je ca. 125 g

Zubereitung

Tafelspitz nach üblichem Rezept kochen, kalt werden lassen (evtl. am Vortag zubereiten). Das Ei mit Bier Salz, Mehl und Petersilie gut verquirlen und 15 Minuten quellen lassen. Die Tafelspitzscheiben im Teig wenden und im heißen Fett ausbacken. Nur so viele Scheiben auf einmal backen, wie bequem nebeneinander Platz haben. Auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen. Heiß servieren. Dazu passen frische Salate der Saison. Als Beilage Kartoffelpüree oder Kartoffelsalat.

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**	