

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:07:32 CEST

Beschreibung

Zutaten

(für 4 Personen):

2 Eier, 125 ml Bier, 2 EL Rapsöl, 140 g Mehl, 1 TL Zucker, Salz, 2 lange Möhren, 1 dünne Stange Lauch, 1/4 Knolle Sellerie, 2 EL Butter, 50 ml Milch, 1 Bund Petersilie, 200 g Quark, 2 EL geriebener Meerrettich, 250 g Butterschmalz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Bierteig Eigelb mit Bier und Öl verrühren. Mehl nach und nach unterrühren. Teig 1 Stunde ruhen lassen. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen, unter den Teig heben. Möhren längs in breite Streifen, Sellerie zunächst in dünne Scheiben, dann ebenfalls in breite Streifen schneiden. Lauch quer halbieren, längs vierteln. Gemüse in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Für den Dip Butter und Milch so weit erwärmen, dass die Butter gerade schmilzt. Gehackte Petersilie, Quark und Meerrettich in die Mischung rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Gemüse durch den Bierteig ziehen, portionsweise 3 bis 4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Zusammen mit dem Dip servieren.

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	