

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:50:21 CET



## Beschreibung

Bierteig eignet sich hervorragend als Teigmantel für Gemüse, Pilze oder Fisch um diese anschließend zu frittieren.

## Zutaten

0,5 l Pils, 500 g Mehl, 4 EL Öl, Salz

## Zubereitung

Pils, Mehl und Öl zu einem glatten Teig verrühren, mit Salz abschmecken und etwas quellen lassen. Beim anschließenden frittieren sollte man darauf achten, dass das Fett sehr heiß ist (ca. 175 ° C).

## Anmerkungen

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