

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

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	