



theis

Frittierter Blumenkohl im Bierteig

Zutaten

- 1 Kopf Blumenkohl
- 125 g Mehl
- 125 ml Bier
- 1 ganzes Ei
- 2 Eiweiß
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Blumenkohl putzen und in mittelgroße Röschen schneiden. Die Röschen in einen Topf mit kochender Brühe ca. 8-10 Minuten garen lassen. Die Röschen sollten nach dem Garen noch Biss haben, damit sie beim Frittieren nicht zerfallen, und trocken getupft werden.

Ei, Bier und Mehl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Teig ein paar Minuten quellen lassen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.

Die Blumenkohlröschen durch den Teig ziehen und im heißen Öl schwimmend ausbacken, bis sie schön goldgelb sind.

Dazu passen Remoulade oder Cocktailsauce, die man aus den beiden übrigen Eigelben herstellen kann, und Kartoffeln.

Zum frittieren im Bierteig eignen übrigens auch Brokkoli, Aubergine, Zucchini und vieles mehr.