

Bierteig

Für 1 Portion

50 g Mehl	50 g Speisestärke	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Eigelb	120 ml eiskaltes Bier	1 Prise Salz
Pfeffer		

Für den Bierteig das Mehl und die Stärke sowie das Backpulver in einer Schüssel vermischen. Das Eigelb dazugeben und das kalte Bier nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Wer den Teig goldgelb haben möchte, rührt einfach eine Messerspitze Kurkuma in den Teig.

Feste Fischfiletstücke, Gemüse wie Brokkoli und Blumenkohl oder auch Obst wie Apfelstücke bereitstellen. Die Stücke bemehlen und überschüssiges Mehl abklopfen. Die Stücke mit einer Gabel aufspießen und durch den Bierteig ziehen. In einem Topf mit heißem Öl oder in einem Fonduetopf frittieren. Guten Appetit!

NN am 04. August 2025