

Zucchinischeiben im Backteig

Beignets de courgettes



Zutaten für vier Personen:

2 mittlere Zucchini
Salz
300 ml eiskaltes Bier
300 g Mehl
Öl zum Frittieren

1. Das Mehl, das eiskalte Bier und etwas Salz zu einem dicken Teig verrühren und eine halbe Stunde ruhen lassen.
2. Die Zucchini waschen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Leicht salzen.
3. Dann die Zucchinischeiben einzeln in den Backteig tauchen und portionsweise in heißem Öl bei 170° frittieren, etwa 4-6 Minuten. Nicht zu zaghaft, der Teig kann schon etwas braun sein.

Frittieren im Topf: Nur für erfahrene Köche!

Achtung: Frittieren außerhalb einer temperaturgeregelten Fritteuse ist immer sehr gefährlich! Topf auf jeden Fall stets im Auge behalten!

500 ml Frittieröl in einem hohen Kochtopf erhitzen. Von Anfang an einen Kochlöffelstiel in den Topf stellen. Wenn sich Blasen bilden, ist das Öl für das Frittieren heiß genug.

Hinweise:

Rezeptanregung Beignets de courgettes von Traiteur Monsieur Berio in Saint-Tropez, März 2005.

Das Bild zeigt Auberginen- und Zucchinischeiben im Backteig.

Mit dem gleichen Teig kann man auch Champignons frittieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 55 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter Stand 10.01.2023