

# Auberginenscheiben im Backteig

## Beignets d'aubergines



### Zutaten für zwei Personen:

1 Aubergine  
Salz  
Öl zum Frittieren  
Backteig:  
150 g Mehl  
eine Prise Salz  
150 ml eisgekühltes Bier

### Besondere Hilfsmittel:

Fritteuse

1. Aubergine schälen und dann quer in 4-5 mm dicke Scheiben schneiden.
2. Auf beiden Seiten kräftig salzen und 15 Minuten ziehen lassen.
3. Das Salz abwaschen und die Scheiben sorgfältig mit Küchentüchern trocknen.
4. Mehl, Salz und Bier verrühren, bis der Teig die Konsistenz eines Crêpeteigs hat. Teig 30 Minuten ruhen lassen. Fritteuse auf 170 °C vorheizen.
5. Jede Auberginenscheibe einzeln in dem Teig wenden, abtropfen lassen und sofort in das heiße Fett geben. Damit die Teighülle nicht verletzt

wird, Auberginenscheiben mit einem Löffel wenden. Wenn sie auf beiden Seiten eine goldgelbe Farbe angenommen haben, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Jeweils nur 2-3 Scheiben gleichzeitig frittieren. Das Frittieren dauert je nach der Temperatur des Fettes zwischen zwei und vier Minuten.

### Hinweise:

Frisches Frittieröl verwenden.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Beilagen, Gemüse, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 01.02.2019