

# Frittierte Auberginen mit Sour Cream



## Zutaten für ca. 18-24 Stück:

1 mittelgroße Aubergine

Öl zum Frittieren

200 g Sour Cream (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)

## Backteig:

150 g Mehl

2 Msp Salz

175 ml eisgekühltes Bier

1. Mehl, Salz und Bier gut verrühren, bis der Teig die Konsistenz eines Crêpeteigs hat. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

2. Aubergine waschen, Enden abschneiden und in ca. 6 mm dicke Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten reichlich salzen und pfeffern und 15 Minuten schwitzen lassen. Anschließend Salz und Wasser mit Küchentüchern auf beiden Seiten abtupfen und jede Scheibe in zwei Hälften teilen.

3. Fritteuse auf 180° C vorheizen.

4. Auberginenscheiben einzeln in dem Teig wenden,

abtropfen lassen und sofort in das heiße Fett geben. Damit die Teighülle nicht verletzt wird, Scheiben mit einem Löffel wenden. Wenn sie auf beiden Seiten eine goldgelbe Farbe angenommen haben, herausnehmen und auf Küchenpapier entfetten. Jeweils nur 4-6 Teile gleichzeitig frittieren. Das Frittieren dauert je nach der Temperatur des Fettes etwa 3-4 Minuten.

5. Fertig frittierte Scheiben im Backofen bei 100°C warm halten.

6. Sour Cream in kleinen Schälchen als Dip servieren.

## Hinweise:

Frisches Frittieröl verwenden, sonst kommt der feine Geschmack nicht zum Tragen. Frittieröl kann aber für anderes frittiertes Gemüse wiederverwendet werden.

Übrig gebliebene Teile kann man einen Tag im Kühlschrank aufheben und auch kalt genießen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Vorspeisen, warme Häppchen, Gemüse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023