

Karottenscheiben im Backteig



Zutaten für ca. 18 Stück:

1-2 mittlere Karotten
Salz für das Kochwasser
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 Crêpetteigs hat. Teig 30 Minuten ruhen lassen.

2. Karotten schälen, Enden abschneiden und in Scheiben von ca. 5 mm teilen.

3. In reichlich Salzwasser 5-7 Minuten blanchieren. Gut abtropfen lassen.

4. Fritteuse auf 180° C vorheizen.

5. Karottenscheiben einzeln in dem Teig wenden, abtropfen lassen und sofort in das heiße Fett geben. Damit die Teighülle nicht verletzt wird, Karottenscheiben 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.

6. Fertig frittierte Teilchen im Backofen bei 100°C warm halten.

7. Sour Cream in kleinen Schälchen als Dip servieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45 min, Gesamtzeit ca. 60 min, warme Häppchen, Vorspeisen, Gemüse, vegetarisch, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023