

ROSENKOHL IM BIERTEIGMANTEL



Zutaten für 4 Personen:

1 kleine rote Zwiebel
4 Stiele Petersilie
4 Stiele Dill
2 EL Kapern
200g Schmand
100g Salatcreme
Salz, Pfeffer, Edelsüßpaprika
500g Rosenkohl
1 Ei
100g Mehl
50g Speisestärke
150ml helles Bier

Zubereitung:

Für den Dip:

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie und den Dill waschen und fein hacken sowie die Kapern ebenfalls fein hacken. Anschließend den Schmand, Salatcreme, Zwiebel, Kräuter und Kapern verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rosenkohl putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für den Bierteig:

Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Mehl, Stärke und Bier verrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Öl zum Frittieren in einem Topf geben und bis auf ca. 180 Grad erhitzen. Den Rosenkohl auf einen Holzspieß stecken und in Mehl wenden. Dann durch den Bierteig ziehen und kurz abtropfen lassen. Anschließend im heißen Öl 8-10 Minuten goldbraun frittieren. Je 1 TL Salz und Paprikapulver mischen und über den Rosenkohl streuen.