

Rezept Bierteig Grundrezept

Der Bierteig für die ganz "Schnellen":

150g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Esslöffel Öl, 8 Esslöffel helles Bier, 2 Eier und 5 Esslöffel Milch:

Das Mehl und das Salz werden vermischt, anschließend fügt man das Öl und das Bier hinzu und verrührt die Zutaten zu einem glatten Teig. Zum Schluss noch die beiden Eier und die Milch hinzu geben und wieder verrühren. Den Teig nun ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Der Bierteig für die "Leckermäuler":



150g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 40g Butter, 8 Esslöffel helles Bier, 2 Eigelb, 2 Eiweiß

Das Mehl, Salz und Bier werden zu einem glatten Teig verrührt. Die Eier trennen und das Eiweiß separat aufbewahren. Das Eigelb wird nun unter den Vorteig gemischt. Nun sollte der "Bierteig" ca. 15 Minuten ruhen. Während dessen das Eiweiß steif schlagen und die Butter in einem kleinen Töpfchen, bei geringer Temperatur erwärmen, bis sich die Butter aufgelöst hat. Die ausgelassene Butter mit dem Teig verrührt und das steife Eiweiß vorsichtig unter den Bierteig heben.

Was kann man alles durch den Teig ziehen und frittieren?

Eigentlich alles, hier nur einige wenige Beispiele: Gemüse, dazu eignen sich besonders Blumenkohl, Champions, Kohlrabistifte, Zucchini, Zwiebelringe dazu schmeckt ein Joghurt-Dip. Fisch besonders geeignet sind Seelachsfilet, Rotbarschfilet, Tintenfischringe oder Garnelen, serviert mit einem frischen, grünen Salat und Knoblauch- oder Kräutersoße. Auch Hähnchenschenkel oder Hähnchenbrustfilet schmecken toll, allerdings kann man dem Teig einen Teelöffel Zimt zugeben. Bananen und Ananas mit Honig überträufelt oder frittierte

Apfelspalten ergeben einen tollen Snack.