

Blumenkohl- Knusperli mit Haus-Saucen

Zutaten (2-3 Portionen):

Für die Knusperli:

- 1 mittelgrosser Blumenkohl
- 120 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- Salz, Pfeffer
- kleines Bier (alternativ alkoholfrei oder Mineralwasser)
- Öl zum Frittieren

Zum Servieren:

- Haus-Sauce Tartar
- Haus-Sauce Spezial
- Haus-Sauce Curry
- frische Kräuter (optional)
- Zitronenspalten

Dip-Tipp:
Tartar-Sauce mit
frischen Kräutern
verfeinern

Zubereitung:

1. Den Blumenkohl in mundgerechte Röschen teilen. Optional in leicht gesalzenem Wasser 3–4 Minuten blanchieren, abgiessen und gut abtropfen lassen. Es geht aber auch ohne.
2. Für den Bierteig Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
3. Kaltes Bier langsam untermischen, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entsteht. Den Teig 5-7 Minuten ruhen lassen.
4. Das Öl in einer Frittier-Pfanne auf ca. 170°C erhitzen.
5. Die Blumenkohlröschen durch den Bierteig ziehen, sodass sie rundum gut bedeckt sind.
6. Die Knusperli portionsweise 3–4 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und nach Geschmack würzen.
7. Zusammen mit den Haus-Saucen, Kräutern und einigen Zitronenspalten servieren und noch heiss geniessen.
8. TIPP: Der Bierteig wird besonders knusprig, wenn das Bier eiskalt ist.