

Salbeiblätter im Bierteig mit Elefantenohr-Salbei



(c) Margit Gietler/ mmg-design


ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

200 g Mehl glatt
1/4 l Bier
2 Eidotter
2 Eiweiß
Salz
Salbeiblätter
Öl zum Frittieren

ZUBEREITUNG DER SALBEIBLÄTTER IM BIERTEIG

Mehl, Bier, Salz und Eidotter zu einem glatten Teig verarbeiten. Das Eiweiß zu nicht zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die trockenen Salbeiblätter durch den Backteig ziehen, leicht abklopfen und im heißen Öl frittieren und anschließend auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Anstelle von Bier kann auch Wein oder Mineralwasser verwendet werden.



Wir wünschen
guten Appetit!

