

Bierteig Kartoffel Wedges

Mit dem Rezept für Bierteig Kartoffel Wedges lassen sich Kartoffeln auf die etwas andere Art zubereiten. Supereinfach zubereitet, gleich ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 16 min

Gesamtzeit: 26 min



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
250 g	Mehl
50 ml	Milch
1 Stk.	Ei
1 EL	Salz
1 EL	Rapsöl
0.5 TL	Pfeffer
100 ml	Bier
Nach Belieben	Sauerrahm
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Zubereitung

1. Für die Bierteig Kartoffel Wedges die Kartoffeln als erstes abwaschen und abtrocknen. Die Kartoffeln danach für ca. 6 Minuten bei 1100 Watt in die Mikrowelle stellen, danach wenden und für nochmals 6 Minuten weiter garen. Die Kartoffeln sollten jetzt weich sein, wenn nicht, dann für einige Minuten weiter in der Mikrowelle garen.
2. Die Kartoffeln dann herausnehmen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Mehl, Milch, Gewürzsalz, Öl und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Danach Ei in die Schüssel schlagen und alles gut miteinander vermischen. Zuletzt das Bier zugeben, verrühren und beiseitestellen.
3. Wenn die Kartoffeln ausreichend abgekühlt sind, diese dann in Keile schneiden. Nun Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelecken in dem Teig wälzen und dann in mehreren

Chargen, je nach Größe der Pfanne, für etwa 3-4 Minuten im Fett braten.

4. Herausnehmen, wenn sie goldbraun sind und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.
Zusammen mit Sauerrahm heiß servieren.

Tipp

Die Bierteig Kartoffel Wedges lassen sich anstatt in der Pfanne auch in der Fritteuse zubereiten. Die Kartoffelecken schmecken als Fingerfood, aber auch als Beilage beispielsweise zu selbst gemachten Hamburgern besonders gut. Für die etwas fettärmere Variante, die Kartoffeln einfach im Backofen zubereiten.