Frittierte Garnelen

Frittierte Garnelen ist ein Rezept, welches schnell zubereitet ist und hervorragend schmeckt. Einfach ausprobieren und begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2 min

Gesamtzeit: 27 min



Zutaten

250 ml	Milch
250 ml	Buttermilch
250 ml	Sauce (scharfe)
500 g	Mehl
50 g	Maismehl
2 EL	Pfeffer
3 EL	Salz
1 kg	Garnelen
Nach Belieben	Erdnussöl (zum Frittieren)
1 Stk.	Zitrone (oder Lemone zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Für die frittierten Garnelen zunächst die Friteuse auf 190°Grad vorheizen. Dann Küchentücher auf einem Backblech ausbreiten. Anschließend in einer flachen Schale die Milch, die Buttermilch und die scharfe Soße miteinander verquirlen.

2. Dann das Mehl, das Maismehl, das Salz und den Pfeffer in einer weiteren flachen Schale miteinander vermischen. Die Garnelen nun zunächst in die Mehlmischung tauchen, sodass die komplette Garnele von allen Seiten bedeckt ist, dann kurz ausschütteln und anschließend die Garnele in die flüssige Mischung tauchen, bis sie auch hier von allen Seiten bedeckt ist.

3. Die Garnele dann erneut in die Mehlmischung tauchen und beiseitelegen. Den Vorgang bei

allen Garnelen durchführen und die Garnelen dann gemeinsam in die Friteuse legen. Die Garnelen für etwa 2 Minuten in der Friteuse lassen, bis sie goldbraun sind.

4. Dann herausnehmen und auf das Backblech mit dem Küchenpapier legen, damit das überschüssige Öl aufgesaugt wird. Heiß servieren und mit Zitrone oder Lemone dekorieren!

Tipp

Zu den frittierten Garnelen passen beispielsweise ein süß-saurer Dipp, aber auch selbst gemachte Cocktailsauce ist einfach der Knaller. Als Fingerfood sind frittierte Garnelen auf jeder Party unschlagbar, aber auch abends vor dem Fernsehen, statt Chips schmecken sie einfach herrlich.