

Frittierte Okraschoten

In diesem einfachen und dennoch raffinierten Rezept werden die zarten Okraschoten in einer knusprigen Maismehl-Panier frittiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

450 g	Okraschoten
120 g	Maismehl
0.75 TL	Backpulver
200 ml	Öl (zum Frittieren)
	Salz

Zubereitung

1. Für die **frittierten Okraschoten** vermischen wir zu Beginn in einer Schüssel das Maismehl mit dem Backpulver. Dadurch erhalten wir eine köstliche Panier, die später für die knusprige Textur unserer frittierten Okraschoten sorgen wird.
2. Die Okraschoten sind die Hauptdarsteller dieses Gerichts, daher ist es wichtig, dass sie perfekt vorbereitet sind. Wir waschen die Okraschoten sorgfältig, entfernen den Flaum und schneiden den Stielansatz ab.
3. Jetzt werden die vorbereiteten Okraschoten noch feucht in die Backpulver-Maismehl-Mischung gewendet, sodass sie vollständig bedeckt sind. Dies verleiht ihnen später eine wunderbar knusprige und leckere Panier.
4. Die panierten Okraschoten werden dann auf einem Backblech ausgebreitet, sodass sie sich nicht überlappen, und dürfen für 30 Minuten ruhen. Dieser Schritt ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Panade gut haftet und die Okraschoten beim Frittieren perfekt knusprig werden.
5. Jetzt wird es Zeit, die Okraschoten zu frittieren. In einer Pfanne erhitzen wir das Öl, bis es schön heiß ist. Die vorbereiteten Okraschoten werden dann nach und nach in das heiße Öl

gegeben und goldbraun frittiert. Das Frittieren verleiht den Okraschoten eine unwiderstehliche Textur, die von außen knusprig und von innen zart ist.

6. Sobald die Okraschoten goldbraun und knusprig sind, nehmen wir sie mit einer Kelle aus dem Ölbad und lassen sie kurz auf einem Küchenpapier abtropfen, um überschüssiges Öl zu entfernen. Jetzt ist es Zeit, die frittierten Okraschoten zu würzen. Ein Hauch von Salz verleiht ihnen den letzten Schliff und betont ihren köstlichen Geschmack.

Tipp

Zu den frittierten Okraschoten einen köstlichen Dip mit Kräutern, Sauerrahm und Joghurt servieren.