

## Frittierte Tintenfische

Die frittierten Tintenfische sind eine köstliche Delikatesse und mit diesem Rezept rasch auf dem Küchentisch gezaubert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 35 min



### Zutaten

800 g	Tintenfischringe
2 EL	Frischen Zitronensaft
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
	Frittierfett

### für den Teig

200 g	Mehl
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 ml	<a href="#">Bier</a>
100 g	Parmesan gerieben

### Zubereitung

1. Die Tintenfische waschen trocken tupfen und in Ringe schneiden. Mit frischem Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und für etwa 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Die Eier trennen, Eidotter mit Mehl, Parmesan und Bier zu einem Teig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Das Fett in einer Fritteuse oder Topf erhitzen. Die Tintenfischringe durch den Teig ziehen und zirka 3-4 Minuten im Fett goldgelb frittieren.
4. Die **frittierten Tintenfischringe** auf Teller anrichten und je nach Belieben mit gehackt Kräuter und Zitronenspalte garnieren.

## Tipp