Frittierte Tintenfischringe

Frittierte Tintenfischringe schmecken einfach köstlich und sind ideal für die schnelle Küche. Ein unkompliziertes Meeresfrüche Rezept zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

800 g	Tintenfischringe (frisch oder TK)
100 g	Mehl
	neutrales Pflanzenöl
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
1 Stk.	Zitrone

Zubereitung

1. Für die **Frittierten Tintenfischringe** das Pflanzenöl in einem Topf oder hoher Bratpfanne auf zirka 170 °C erhitzen. Die optimale Hitze ist erreicht wenn von einem eingetauchten Holzlöffel Stiel Bläschen auftauchen.

2. Die Tintenfischringe mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Mehl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver in einer flachen Schale vermischen. Die Calamari-Ringe darin wenden und gut festdrücken. Portionsweise schwimmend im heißen Öl zirka 2-3 Minuten goldbraun backen, gelegentlich wenden und auf ein Küchenpapier abtropfen lassen. Das fertige Gericht auf Teller anrichten und mit Zitronenspalten servieren.

Tipp

Als Beilage zu den Tintenfischringe passen Petersiliekartoffeln oder frisches Weißbrot, und eine würzige Knoblauch Sauce.