

# Gebackene Wasserbrotwurzel-Taro

Mit diesem Rezept eintauchen in die asiatische Küche. Gebratene Wasserbrotwurzel-Taro werden frittiert und heiß serviert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 15 min



## Zutaten

|               |                                  |
|---------------|----------------------------------|
| 1.5 kg        | Wasserbrotwurzeln ((Taro))       |
| 1 Tasse       | Kokosmilch                       |
| 1 Tasse       | Reismehl                         |
| 1 Tasse       | Mehl                             |
| 1 EL          | <a href="#">Zucker</a>           |
| 1 TL          | <a href="#">Pfeffer</a> (weißen) |
| 2 TL          | Meersalz                         |
| Nach Belieben | Öl (zum Frittieren)              |

## Zubereitung

1. Für die gebratene Wasserbrotwurzel-Taro zuerst die Taro säubern. Danach wird die Wasserbrotwurzel geschält und geschnitten. Die Länge sollte 4 cm nicht überschreiten.
2. Nun den Teig herstellen. Hierzu Mehl in eine Schüssel sieben, Reismehl hinzugeben und miteinander vermengen. Jetzt vorsichtig die Kokosmilch zugießen und zu einem klebrigen Teig verarbeiten. Diesen mit Salz und Pfeffer sowie Zucker würzen. Nun die Fritteuse auf 190°C erhitzen oder in einer geeigneten Wok-Pfanne das Öl erhitzen.
3. Ist das Öl heiß genug, Taro in den Teig geben und darauf achten, dass alles mit Teig überzogen ist. Im heißen Fett herausbacken, bis die Stücke rundherum gleichmäßig goldbraun gebacken sind. Am besten heiß servieren.

## Tipp

Am besten schmecken gebratene Wasserbrotwurzel-Taro mit einem leckeren scharfen asiatischen Dip und frittierten Maiskuchen. Die fertigen Wurzeln nicht im Backofen warmstellen, da sonst die knusprige Rinde lasch wird und nicht mehr so gut schmeckt.