

# Popcorn-Shrimps

Die Popcorn-Shrimps sind eine tolle Vorspeise, zum Beispiel für ein asiatisches Menü, schmecken aber auch als kleiner Snack zwischendurch. Das Rezept ist auch sehr einfach.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



Foto: jeffreyw

## Zutaten

1 l	Pflanzenöl
250 g	Mehl
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
120 ml	Milch
250 g	<a href="#">Brot</a> (Krümel)
1.5 TL	<a href="#">Salz</a>
0.5 TL	<a href="#">Basilikum</a> (getrocknetes)
0.5 TL	Petersilie (getrocknete)
0.5 TL	Knoblauchpulver
0.5 TL	Zwiebelpulver
26 Stk.	<a href="#">Garnelen</a> (küchenfertige)

## Zubereitung

1. Für die Popcorn-Shrimps zuerst das Öl in einen großen Topf oder die Fritteuse geben und langsam auf rund 175 Grad erhitzen. Drei tiefe Teller bereitstellen.
2. In den ersten Teller das Mehl einfüllen. In den zweiten Teller das Ei schlagen, die Milch zufügen und leicht verquirlen. In den letzten Teller kommen Semmelbrösel, Salz, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver, getrocknete Petersilie und getrocknetes Basilikum und werden gut durchgemischt.
3. Die küchenfertigen Garnelen nun einzeln vorsichtig im Mehl wenden, leicht abschütteln.

Danach durch die Eiernmilch ziehen, zuletzt in der Bröselmischung wenden, Überschuss vorsichtig abschütteln. Die panierten Garnelen nicht übereinander stapeln, in einer Lage auf einer Platte ausbreiten.

4. Die vorbereiteten Garnelen für 3 bis 4 Minuten in dem erhitzten Öl goldbraun frittieren, mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenkrepp zum Abtropfen setzen.

## **Tipp**

Die Popcorn-Shrimps mit beliebigen Cocktailsaucen oder Dips servieren.