Tintenfischringe im Bierteig

Ob als Snack, Vorspeise oder Hauptgericht: Das Rezept für Tintenfischringe im Bierteig ist für jeden Anlass bestens geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

400 g	Tintenfischringe (tiefgekühlte)
0.5 Stk.	Zitronen
Nach Belieben	Öl (zum Frittieren)

Für den Bierteig

250 ml	Bier
250 g	Mehl
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

Für die Aioli

150 ml	Olivenöl
1 EL	Apfelessig
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Knoblauchzehe
0.5 Stk.	Chilischoten
1 TL	Salz

Zubereitung

1. Für Tintenfischringe im Bierteig das Mehl mit Bier, Ei, Meersalz und Cayennepfeffer zu einem

glatten Teig verrühren. Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl mit dem Ei im Mixer kräftig verrühren, bis sich beides verbunden hat. Dann nacheinander Knoblauch, Chili, Essig und Salz unterrühren. Kalt stellen.

3. Das Öl in einem großen Topf oder in einer Fritteuse auf ca. 170°C erhitzen. Die Tintenfischringe in den Bierteig tauchen. Kurz abtropfen lassen und dann kurz in das heiße Öl tauchen. Herausnehmen und auf einen Teller legen.

4. Die vorfrittierten Tintenfischringe dann noch einmal gemeinsam für 4 Minuten in das heiße Öl geben und darin fertig frittieren. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Zitrone in Scheiben oder Spalten schneiden. Die Tintenfischringe zusammen mit der Knoblauchmayonnaise und der Zitrone anrichten und servieren.

Tipp

Als Beilage für Tintenfischringe im Bierteig eignen sich Salzkartoffeln mit grünem Salat.