

# Blumenkohlröschen gebacken in Bierteig

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Wenn Sie nicht ein handelsübliches Fertigprodukt verwenden möchten

## Zutaten

- 1 kleiner, frischer Blumenkohl
- 250g Mehl
- Etwas Öl
- 4cl Bier
- 1 Ei
- 10g Hefe.
- Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Der Teig:

### Schritt3

Das Mehl in eine Schüsse geben, in die Mitte die zerbröckelte Hefe dazu geben. Abgedeckt, ca, 20 min. aufgehen lassen. Nunmehr alles mit dem Bier, dem Öl und einer Prise Salz glatt verarbeiten.

### Schritt4

Den Blumenkohl in kleine Röschen schneiden. Kurz i2-3 min. in Salzwasser blanchieren, abkühlen lassen.

### **Schritt5**

Leicht mit Mehl bestäuben, damit der Bierteig besser hält.

### **Schritt6**

Durch Bierteig ziehen, bei 180° 3-4 min. goldgelb frittieren.

### **Schritt7**

Dazu reiche ich einen Currydipp

### **Schritt8**

(crème fraîche mit Currypulver, Salz, Pfeffer, etwas Zucker nachgeschmeckt)

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blumenkohlroeschen-gebacken-in-bierteig/>