

# Salbei Müsli

## Salbeiblätter im Bierteig



Rezept für 4 Personen

### Zubereitungsbeschreibung

#### ZUBEREITUNG DES BIERTEIGS

**Weissmehl, Haselnüsse, Salz, Mineralwasser, Bier, Eigelb**  
Für den Bierteig Weissmehl mit Haselnüssen gerieben mit etwas Salz und weissem Pfeffer mischen, mit Mineralwasser und halb Bier zu einem flüssigen Teig verarbeiten, am Schluss ein steifgeschlagenes Eiweiss sorgfältig darunterziehen. 20 Minuten stehen lassen

#### **Bratpfanne, reichlich Erdnussöl, Salbeiblätter, Bierteig, Erdnussöl, Küchentrepp**

Pro Person 4 schöne Salbeiblätter waschen und zwischen 2 Tüchern flach drücken. Die Blätter durch den Teig ziehen und im 170 Grad heissen Erdnussöl hellbraun frittieren, Erdnussöl abtropfen lassen und auf Küchentrepp abtropfen lassen

Bewertung (max. 5 Sterne)



### Zutaten

**25 Salbeiblätter**  
**Etwas Mehl** um die Salbeiblätter zu bestäuben  
**Erdnussöl für das Frittieren**

#### ZUTATEN FÜR DEN TEIG:

**85 gr Mehl**  
**1 EL Haselnüsse, gemahlen**  
**1/2 TL Salz**  
**0,5 dl Mineralwasser (mit Kohlensäure)**  
**0,5 dl Bier**  
**1 Eigelb**  
**Weissen Pfeffer**

**1 Eiweiss**, kurz vor der Verwendung steif schlagen, sorgfältig unter den Teig ziehen

### Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 31. Oktober 2009 verantwortlich Fredy Spirk