

## Koch- und Backrezepte aus dem Genussland Oberösterreich

Mit den extra für Sie zusammengestellten Koch- und Backrezepten ist gutes Gelingen garantiert.  
Da macht Kochen Freude!

# Frittiertes Gemüse im Erdäpfel-Bierteig

---

## Zutaten

---

1 kg Gemüse:  
Rote Bete (Rauner), Karotten, Pastinaken,  
Stangensellerie, Zucchini,  
Broccoli, Karfiol  
250 g mehlige Erdäpfel  
200 g Mehl  
250 ml Bier  
4 Eidotter  
1 TL Salz  
Muskat  
Schnee von 4 Eiklar



**Rezept erstellt und zur Verfügung gestellt  
von:** Ulrike Haunschmid

## Zubereitung

---

Gemüse waschen, schälen und in nicht zu dünne Scheiben oder Stangen schneiden. Rote Bete im Ganzen zuerst 20 Minuten kochen, anderes Gemüse in Salzwasser bissfest kochen. Sofort kalt abbrausen,  
abtropfen und erkalten lassen. Erdäpfel schälen, dämpfen, durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mehl, Bier, Eidotter und Salz sowie Muskat verrühren und zu den Erdäpfeln geben.  
Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.  
Gemüse mit einer Gabel durch den Teig ziehen und im zirka 180 °C heißen Öl schwimmend herausbacken. Statt Bier Magermilch, statt Mehl, wenn erforderlich, Erdäpfelstärkemehl dazugeben. Im Rohr auf leicht geöltem Blech backen. Auch Joghurtsauce kann dazu gereicht werden – ohne Salz, nur mit frisch gemahlenem Pfeffer.

## Tipp

---

Dazu könnte man eine leichte Knoblauch- oder Schnittlauch-Joghurtsauce als Dip reichen.

*Das Genussland Oberösterreich wünscht Ihnen  
Guten Appetit !!*

---

**Genussland-Produkte finden Sie unter [www.genussland.at](http://www.genussland.at)**

Weitere Informationen:

Genussland Oberösterreich

Oberösterreich Tourismus Information  
Freistädter Straße 119, 4041 Linz, Austria  
Tel.: +43 732 221022  
E-mail: [info@genussland.at](mailto:info@genussland.at)

