

Blumenkohl im Bierteig

Für 4-6 Personen

1 Blumenkohl
300 ml Bier
200 g Mehl
Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Curry oder Safran

Zubereitungszeit:

ca. 40 Minuten



»Ich lebel«



1 Den Blumenkohl putzen, waschen und in mittelgroße Röschen zerteilen.



2 In einem Topf mit genügend Wasser, Salz oder gekörnter Gemüsebrühe ca. 5 Min. kochen.



3 Bier mit Mehl und Gewürzen zu einem glatten Teig verrühren. Blumenkohlröschen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.



4 Blumenkohlröschen nacheinander durch den Teig ziehen und im heißen Öl 2 bis 3 Min. goldbraun fritieren. Aus dem Fett heben und abtropfen lassen.

Blumenkohlsalat

Für 4-6 Personen

1 Blumenkohl
1 EL Kapern
2 EL gehackte Petersilie
Thymian und Schnittlauch
1 EL gehackte Zwiebel
Essig, Olivenöl
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen



1 Blumenkohl putzen, waschen und in ganz kleine Röschen zerteilen.



2 Kapern, gehackte Kräuter und Zwiebeln, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer gut vermischen und mit den Röschen vermengen. Kurz durchziehen lassen.