AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	50 Min.	Herbst	Spanien

BEIGNET MIT CHORIZO



Rezept: Marmiton 51, Januar/Februar 2020 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Frittiertes ist schmackhaft, wenn das Öl frisch ist und das Gericht sofort genossen werden kann. Diese Tapas sind delikat.

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1 kg	Mehligkochende Kartoffeln	250 g	Mehl
100 g	Chorizo	2 Pr	Paprika
2	Zwiebeln		Frittieröl
2	Eier		Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln schälen und würfeln. In einen Topf mit kaltem Wasser geben, zum Kochen bringen und bei mässiger Temperatur gar kochen. Abtropfen lassen und auf einem Küchentuch 5 Min. auskühlen lassen.
2. Den Chorizo und die Zwiebel in feine Streifen schneiden. Das Ei in Eigelb und Eiweiss trennen.
3. Die Kartoffeln in einer Schale gut zerstossen. Das Eigelb, die Chorizo- und Zwiebelstreifen, das Mehl und den Paprika zugeben. Salzen je nach Belieben.
4. In einer zweiten Schale das Eiweiss steif schlagen. Sorgfältig die Kartoffelmasse unterheben.
5. Das Frittieröl erhitzen. Die Masse mit zwei Esslöffeln zu Kugeln formen und in das Öl legen. Ca. 3 Min. goldbraun frittieren. Eventuell die ersten Lagen warmstellen, möglichst bald servieren.