

AUFWAND
mittelKOCHDAUER
50 Min.SAISON
HerbstHERKUNFT
Spanien

BEIGNET MIT CHORIZO



KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (8 PERSONEN)

1 kg	Mehligkochende Kartoffeln	250 g	Mehl
100 g	Chorizo	2 Pr	Paprika
2	Zwiebel		Frittieröl
2	Ei		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.