AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**30 Min.**	**ganzjährig**	**international**

TINTENFISCH IM TEIG

Rezept: Kochzeit.altervista.org, 21. 6. 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Tintenfische, in Deutschland auch Kalmare genannt, werden in Mitteleuropa vor allem frittiert angeboten. Typisches Streetfood - hier homemade.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Tintenfisch	1 dl	Mineralwasser mit
1 dl	Sojasauce	1 TL	Salz
1 TL	Paprika	2 TL	Backpulver
3 EL	Mehl	1 TL	Süsses Paprika
3 EL	Maisstärke	1 dl	Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

1. Tintenfische im knapp siedenden Wasser 2 Min. ziehen lassen. Nach dem Erkalten in Ringe schneiden.
2. Sojasauce, Paprika und Pfeffer zu einer Marinade mischen. Tintenfischringe mit Marinade bestreichen. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
3. Mehl, Maisstärke, Salz und Backpulver vermischen. Das kalte Mineralwasser zugeben und mit einem Schwingbesen allfälige Klumpen verrühren. Kurz in den Kühlschrank stellen.
4. Frittieröl in einem Gusseisentopf auf 170° C erhitzen. Tintenfische im Teig tunken und im heissen Öl ca. 5 Min. goldig braten.

TIPP: Im Ofen während 15 Min. bei 220° C backen.