

Fried Calamari

Zutaten:

- 300gr Mehl
- 100gr Speisestärke
- 6gr backpulver
- 500ml Buttermilch
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne Pfeffer
- Petersilie
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

Diese Küchenutensilien solltest du idealerweise für dieses Gericht besitzen:

Pfanne, Brett, scharfes Messer, Sieb, 2 Schüsseln

Fried Calamari

Anleitung:

Schritt 1: Schneide die Calamaris in ca. 1cm große Ringe.

Schritt 2: Gib die Calamaris in eine Schüssel und füge Buttermilch und Salz hinzu. Verrühre alles gut und gib es für ca. 1h in den Kühlschrank.

Schritt 3: Füge in eine zweite Schüssel Mehl, Speisestärke, Backpulver, Cayenne-Pfeffer, Pfeffer und etwas Salz hinzu.

Schritt 4: Nimm die Calamaris aus dem Kühlschrank und gib sie einzeln in die Mehlmischung. Bedecke sie gut mit der Mehlmischung. Erhitze in der Zwischenzeit das Öl in einer tiefen Pfanne.

Schritt 5: Gib die Calamaris in ein Sieb und schüttele das überschüssige Mehl ab.

Schritt 6: Frittiere die Calamaris etwa 1-2 Minuten goldbraun, sobald das Öl heiß genug ist.

Schritt 7: Schneide eine Zitrone und gib sie zusammen mit geschnittener Petersilie zum Servieren hinzu.

Guten Appetit!