ERSTELLT VON
Jungschileiterin

ON
28.05.2021

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Brennnesseln frittieren



Hier findest du ein einfaches Rezept, wie du Brennnesseln auf dem Feuer frittieren kannst.

Du brauchst hierfür:

- Ein Feuer
- einen Kochtopf
- frisch gepflückte Brennnesseln
- Einweghandschuhe
- eine Grillzange
- Haushaltspapier
- eine Schaumkelle oder eine breite Kochkelle
- Hitzebeständiges Öl
- Mehl
- Wasser
- Salz
- Eine Tasse oder eine kleine Schüssel
- Einen Löffel

Anleitung

- Brennnesseln mit den Gummihandschuhen unter fliessendem Wasser gut waschen und abtropfen
- In der Tasse Mehl, Salz und Wasser zu einem dickflüssigen Teig zusammenfügen. Der Teig sollte genug dick sein, dass er an den Brennnesseln haften bleibt, aber flüssig genug, dass nur eine dünne Schicht haften bleibt
- Im Topf Öl auf der Glut erhitzen. Darauf achten, dass keine hohen Flammen mehr vorhanden sind, sonst kann das Öl zu brennen beginnen
- Mit der Grillzange eine Brennnessel in den Teig tauchen, kurz abtropfen lassen und dann in das heisse Öl geben
- Nach einigen Sekunden drehen und auf der anderen Seite fertig frittieren
- Wenn die Brennnesseln goldbraun sind, mit der Schaumkelle oder der breiten Kochkelle aus dem Öl nehmen und auf ein Haushaltspapier geben

- Kurz auskühlen lassen und dann frisch geniessen

Wichtig: den Topf zwischendurch immer wieder von der Hitze nehmen, damit das Öl nicht zu heiss wird

Weitere Informationen

Categories
Technologie und Aktivitäten im Freien

Tags
Rezept
Feuer
Kochen
Natur
Outdoor

Alter
Keine Daten verfügbar.

Anzahl Teilnehmer
Keine Daten verfügbar.

Bibel
Diese Information fehlt.

Material
Fast mühelos

Dateidownload
Keine Dateidownloads

KI Generierter Inhalt
Contents
Categories
Tags
Alter
Anzahl Teilnehmer
Bibel
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/de/wiki/art/brennnesseln-frittieren