Bierteig von Marco Gürber

Mengen für 10 Personen

Idealer Bierteig für Fischknusperli oder vorgegartes Gemüse (z.B. Blumenkohl).

160 g Mehl	
1.5 dl Wasser	Wir nehmen Bier statt Wasser (alkoholfrei)
1.0 dl Wasser	
5.0 cl Öl	
5.0 Prise Salz	
3.0 g Pfeffer	bis und mit Pfeffer alle Zutaten zu einem Teig vermengen, der keine Klumpen hat.
1.0 Stück Eiweiss	Eischnee schlagen, unterziehen.

Teig herstellen, Eischnee unterziehen und sofort mit Frittieren beginnen. Fisch vorher mehlen, Gemüse direkt.