

Tempura-Teig

Zutaten für 4 Portionen



100 g Mehl	mit
100 g Speisestärke	und
l Päckchen Backpulver	mischen und in eine Schüssel sieben.
l frisches Ei	mit
120 ml Wasser (eiskalt)	und
1/2 TL Salz	verquirlen. Das Wasser-Ei-Gemisch und schnellem Rühren zum Mehlgemisch geben und den Teig 30 Minuten quellen lassen. Sollte der Teig zu dickflüssig sein, noch etwas Wasser dazu geben, bis die Konsistenz stimmt.
	Gemüse, Fisch oder Fleisch eintauchen, kurz abtropfen lassen und bei 190°C ausfrittieren.

Das passt dazu: Gemüse und Obst (zum Beispiel Süßkartoffel, Aubergine, Shiitake, Kürbis, Banane, Ananas), Fisch, Meeresfrüchte, Sushi und Hähnchen.

