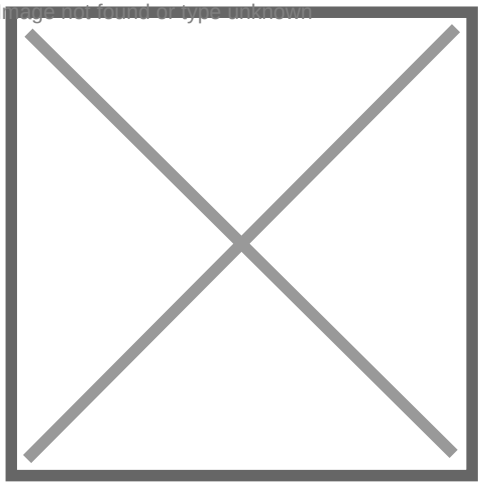
Schweinefleisch im Bierteig mit Tatar-Sauce

Gesamtzeit: 45 min

Aktivzeit: 45 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

500 g	Huft oder Eckstück vom Schweizer Schwein
2	Gewürzgurken
1	Schalotte
1 Bund	Schnittlauch
0.5 Bund	glatte Peterli
1	hart gekochtes Ei
200 g	saurer Halbrahm
	edelsüsser Paprika
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
3 EL	Essigsud von den Gewürzgurken
1 EL	Senf
3 EL	kalt gepresstes Rapsöl
2	Eier
1.5 dl	Bier
150 g	Mehl
3 EL	Speisestärke, z.B. Maizena
	Hoch erhitzbares Öl zum Frittieren, z.B. HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl
200 g	gemischter Blattsalat, gerüstet

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

927	kcal
41 g	Eiweiss
37 g	Kohlenhydrate
66 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Tipp

Wenn Kinder mitessen oder man auf Alkohol verzichten möchte, kann das Bier für den Teig durch einen Teil Apfelsaft und einen Teil Bouillon ersetzt werden.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Zubereitung

1. Gewürzgurke mittelfein hacken. Schalotte schälen und fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Peterli fein hacken. Ei schälen und fein würfeln. Alle diese Zutaten in eine Schüssel geben, sauren Halbrahm beifügen, mischen und die Sauce mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.

2. Für die Salatsauce den Essigsud mit Senf und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Eier trennen. In einer Schüssel Eigelbe und Bier gut verrühren, dann das Mehl beifügen, alles zu einem glatten Teig rühren und diesen kräftig salzen. Eiweisse steif schlagen und unterziehen.

4. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und diese je nach Grösse in 4?6 Stücke zerteilen. Mit Salz würzen und mit der Speisestärke mischen. Dann das Fleisch in den Teig geben.

5. Das Frittierfett in der Fritteuse oder in einer schmalen hohen Pfanne auf 170 °C erhitzen. Das Fleisch Stück für Stück aus dem Teig nehmen und im heissen Fett 2?3 Minuten frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Den Salat mit der Sauce mischen. Das frittierte Fleisch mit der Sauce auf Tellern anrichten und den Salat dazu servieren.