



BONIC DEL SUD

FRITTIERTER CESARKÄSE

BESCHREIBUNG:

Frittierter Cesarkäse schmeckt ideal als Fingerfood zu Tapas!

ZUTATEN FÜR 6-8 PERSONEN:

200-250 g Cesarkäse, gereift

3 EL Mehl

Meersalz

Pfeffer

1 Ei

1 TL Wasser

150 g Semmelbrösel

Maiskeimöl zum Frittieren

Birnen-Chutney

ZUBEREITUNG:

- Den Cesarkäse in 2 cm dicke Dreiecke oder in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Das Mehl in einem Gefrierbeutel geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Ei in einem tiefen Teller schlagen und mit dem Wasser verquirlen. Die Semmelbrösel auf einem großen Teller verteilen.
- Die Käsestücke nacheinander gleichmäßig im Mehl wenden, in das Ei tauchen und rundum in den Semmelbröseln panieren. Auf einem großen Teller legen und bis zum Frittieren kalt stellen.
- Kurz vor dem Servieren eine Pfanne oder Fritteuse 2,5 cm hoch mit Maiskeimöl füllen und das Öl auf 180-190°C erhitzen, bis ein Brotwürfel darin in 30 Sek. bräunt. Je etwa 4-5 panierte Käsestücke in das Öl geben und 1-2 Min. goldbraun frittieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt, dabei einmal wenden. Unbedingt darauf achten, dass das Öl heiß genug ist und nicht zu viele Stücke auf einmal frittiert werden, da die Panade sonst zu langsam knusprig wird und der Käse ausläuft.
- Den frittierten Käse mit einem Schaumlöffel aus der Pfanne / Fritteuse heben und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mit Birnen Chutney heiß servieren!

