

Frittiertes Allerlei (2 Personen)

Menge Nach Belieben

2	Pouletbrüstli, mundgerecht geschnitten
6	Jakobsmuscheln, halbiert
8	Crevetten gekocht
4	Champignons halbiert

Bierteig (5 dl)

300 gr	Weissmehl
3 TL	Salz
3 TL	Pfeffer
3 dl	Bier
3	Eigelb
1 EL	Sesam

ZUBEREITUNG

1. Öl in dem Wok auf **175 Grad** erhitzen.
2. Die Fleischstücke nach beliebigen Salzen und Pfeffern, dann mit Mehl bestäuben (der Teig haftet dann besser).
3. Die vorbereiteten Happen im Bierteig wenden.
4. Die Happen in Öl goldbraun frittieren.
5. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wok heben und in ein Abtropfsieb geben.
6. Bei **60 Grad** im Ofen warmhalten.

DAZU PASST

- Kantonesischer Reis
- Jasmin Reis
- Klebreis
- Chinakohl-Salat

TIP

- Es kann fast alles so frittiert werden.