

Informationen zur Sendung vom 21.02.2025

Flönz und saure Gurken in Bierteig zu Currysauce

Von Ulla Scholz

Zutaten für 4 – 6 Portionen

3 – 4 Gewürzgurken
150 g Flönz (Blutwurst)

Bierteig

250 g Weizenmehl (Type 405)
ca. 150 ml Kölsch
3 Eier
Muskat
½ TL Zucker
Salz

Currysauce für 8 Portionen

1 Apfel
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Orangen- oder Zitronenkonfitüre
oder 1 EL brauner Zucker und ½
Limette
ca. 300 ml passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
1 – 2 EL Curry
1 Lorbeerblatt
Paprikapulver
Chili oder Pfeffer
Salz
Essig
Pflanzenöl zum Anbraten
Pflanzenöl zum Frittieren

Zubereitung

Zunächst die Zwiebelstücke in Pflanzenöl rundum anbraten. Dann die Äpfel und das Curry zugeben und weiterrösten. Das Tomatenmark unterrühren, noch einmal alles kurz braten lassen und mit den passierten Tomaten auffüllen. Mit Konfitüre oder Zucker, Lorbeerblatt, Knoblauchwürfelchen, Paprikapulver und Salz würzen und einige Minuten köcheln lassen. Das Lorbeerblatt entnehmen und die Sauce pürieren. Zum Schluss mit Chili oder Pfeffer, etwas Essig und Zucker abschmecken. Die Hälfte abfüllen, auskühlen lassen und kalt stellen. So ist schnell eine leckere Sauce zur Hand, wenn an einem anderen Karnevalstag Currywurst gefragt ist.

Für den Bierteig die Eier trennen. Das Mehl in eine Schüssel füllen, danach Eigelb und Bier zugeben. Mit Salz, Zucker und Muskat würzen. Die Masse gut verrühren und kurz quellen lassen. Kurz vor dem Ausbacken das Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Einen passenden Topf maximal bis zur Hälfte mit Öl füllen und auf maximal 170 Grad erhitzen. Dafür ein Küchenthermometer verwenden.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und diese – je nach Größe – noch einmal halbieren. Die Gurken der Länge nach in sechs bis acht Streifen teilen. Alle Stücke in Mehl wälzen, etwas abklopfen und anschließend portionsweise in den Backteig tauchen und golden frittieren. Anschließend auf einem Gitter oder auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Informationen zur Sendung vom 21.02.2025

Flönz und saure Gurken in Bierteig zu Currysauce

Von Ulla Scholz

Anrichten

Gebackene Flönz- und Gurkenkrapfen auf zwei verschiedenen Platten anrichten. Die Currysauce in eine Sauciere abfüllen. Die Gäste bedienen sich selbst.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

3 – 4 Gewürzgurken zu 0,60 Euro; 150 g Flönz (Blutwurst) zu 1,89 Euro; 250 g Weizenmehl (Type 405) zu 0,25 Euro; 150 ml Bier zu 0,40 Euro; 3 Bio-Eier zu 1,12 Euro; Gewürze: Muskat, ½ TL Zucker, Salz, Pfeffer, Chili, Curry, Paprika, Lorbeerblatt pauschal zu 0,40 Euro; 1 Apfel (100 g) zu 0,24 Euro; Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen zu 0,20 Euro; 2 EL Orangen- oder Zitronenkonfitüre zu 0,10 Euro; 300 ml passierte Tomaten zu 0,80 Euro; 1 EL Tomatenmark zu 0,15 Euro; Pflanzenöl zum Anbraten zu 0,30 Euro; 2 Liter Frittieröl zu 4,49 Euro ist mehrmals verwendbar und fließt mit 2,00 Euro in die Berechnung mit ein.

Pro Portion 2,11 Euro.

Restliche Currysauce für eine zweite Mahlzeit ist kostenfrei.

So frittiere ich richtig

Das Öl nach dem Frittieren abkühlen lassen und durch ein Sieb oder ein Tuch gießen. So werden kleinste Partikel herausgefiltert und wir können das Öl mehrmals verwenden. Damit sich keine schädlichen Transfettsäuren bilden, darf das Öl nie höher als 170 Grad erhitzt werden. Wer keine Fritteuse besitzt, kann einen hohen, passenden Topf bis zur Hälfte mit Öl befüllen und ein Thermometer verwenden. Wenn sich Kinder in der Küche aufhalten, den Topf zur Sicherheit auf die hintere Kochplatte stellen und nie unbeaufsichtigt lassen.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!