



frittierte Cheese Curds im Bierteig

Im Bierteig frittierte Cheese Curds oder „Beer Battered Deep Fried Cheese Curds“, wie sie in ihrer Heimat heißen, sind populäre Snacks aus der Küche des US-amerikanischen Mittleren Westens. Vor allem in Wisconsin und Minnesota findet man sie auf der Speisekarte eines fast jeden guten Diners. Serviert werden die frittierten Cheese Curds mit unterschiedlichen Dips, wie z.B. einer BBQ-Sauce oder auch einfach mit Ketchup.

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Salz mit Ei und Bier vermischen. Der Teig sollte dünn sein, ähnlich einem Pfannenkuchen-Teig
2. Cheese Curds mit Teig einzeln ummanteln (NICHT in Klumpen) durch eintauchen oder übergießen.
3. Öl in der Fritteuse auf 175-180 Grad erhitzen
4. Die in Bierteig gehüllten Cheese Curds Stück für Stück in das Frittieröl geben, für 2-3 Min. frittieren bis sie eine goldgelbe Farbe haben.
Anschließend heiß mit verschiedenen Dips servieren!
Enjoy your meal! Genießen Sie ein Stück USA!

Zutaten für 2-3 Personen:

500g Uckerkaas Cheese Curds,
1 Tasse Mehl ca. 220g, 1 Tasse Bier,
1 geschlagenes Ei, 1 TL Backpulver,
1 TL Salz, Öl zum frittieren,
Dips (z.B. BBQ)

Produzent:

Bauernkäserei Wolters GmbH
www.uckerkaas.de

Hinweis:

Authentisch-nordamerikanische Snacks mit Cheese Curds von Uckerkaas gibt es auch bald bei The Poutine Kitchen. Infos unter: thepoutinekitchen.de

