

# Spieße im Bierteig

## Zutaten

Pro Person 200g Gulasch aus der Brust  
von Hartmanns Putenhof

200g Weizenmehl  
2 Eier  
300ml Bier  
400g Saure Sahne  
2 Frühlingszwiebeln  
Frische Kräuter  
Salz, Pfeffer  
Fett zum Ausbacken



## Zubereitung

Aus dem Mehl, den Eiern und dem Bier mit einer Prise Salz und Pfeffer einen Teig herstellen und diesen 15 Minuten quellen lassen.

Die Fleischwürfel auf Holzspieße stecken und ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Schmalz oder Öl (ca. 2cm hoch) erhitzen. Den Bierteig nochmals durchrühren, die Spieße nacheinander durch den Teig ziehen, überschüssigen Teig abtropfen lassen und gleich in die heiße Pfanne geben. Dort für 4-5 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

*Guten Appetit*

## **Als Beilage empfehlen wir**

Bunten Salat und Kartoffeln

### **...noch ein paar Tipps**

Je nach Bedarf muss nochmals Fett in die Pfanne gegeben werden.  
Die Spieße können jedoch auch in einer Fritöse frittiert werden.

### **Für den Dipp**

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und unter die saure Sahne heben. Nach Belieben frische Kräuter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.