

AG221-24_02_Ab_Vegi_Fish von Tim Welmers

Mengen für 30 Personen

6 kg Blumenkohl	In ca 0.5cm dicke Scheiben schneiden.
0.00 Prise Salz	Blumenkohl schein mit Salz und anderen gewürzen bei 180°C umluft 10min lang im ofen brutzeln
1.13 Liter Apfelsaft	Apfelmost
15 Stück Eier	
1.5 kg Mehl	
5.47 dl Milch	
1.13 dl Rapsöl	
3.75 TL Salz	

Blumenkohl schein bei 180°C umluft verheizen

Bierteig:

Eier verquirlen, anschliessend alle anderen Zutaten hinzugeben und vermischen.

Anschliessend die blumenkohl schein im Bierteig wälzen und anschliessend im Öl fritieren.