

# Gebackene Blumenkohlröschen in Curry-Kurkuma-Teig

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/28/gebackene-blumenkohlröschen-in-curry-kurkuma-teig/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/28/gebackene-blumenkohlröschen-in-curry-kurkuma-teig/)

## Zutaten für 6 Personen

### Für den Teig:

- 1 TL Pfefferkörner
- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 2 TL schwarze Senfsamen
- 1/4 TL Kurkuma, gemahlen
- 2 - 3 getrocknete rote Chilischoten
- 200g Mehl
- 5g Backpulver
- 350ml kaltes Bier
- Meersalz

### Für den Blumenkohl:

- 1 Blumenkohl
- 1 kleines Bund glatte Petersilie
- 1 Zitrone
- Mehl
- Pflanzenöl
- Meersalz

### Zubereitung:

Kreuzkümmel, Senfsamen, Chilischoten und Pfefferkörner im Mörser zu einem Pulver zermahlen. Mehl mit Backpulver, den gemahlene Gewürzen und Kurkuma vermengen. Fast das gesamte Bier vorsichtig unterrühren. Die Masse sollte eine dickliche Konsistenz haben. Ist der Teig zu dick, das restliche Bier unterrühren. Den Teig mit Meersalz würzen und beiseitestellen.

Den Blumenkohl in mundgerechte Röschen zerteilen. Das Strunkende in 2cm dünne Scheiben schneiden. Den Kohl waschen, abtropfen lassen und mit Küchenpapier trockentupfen. Die Röschen in eine Schüssel geben und mit etwas Mehl bestäuben.

Das Öl 10 - 12cm hoch in einen großen Topf füllen und auf 180°C erhitzen.

Überschüssiges Mehl vom Blumenkohl abklopfen. Die Röschen einzeln in den Teig tauchen und portionsweise vorsichtig ins heiße Fett geben, dabei vorsichtig arbeiten und Abstand halten, da das heiße Fett spritzen kann. Sobald die Röschen braun und knusprig sind herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Meersalz bestreuen und etwas Zitronensaft darüberpressen.

Einige Petersilienblätter durch den Teig ziehen, ca. 40 Sekunden frittieren und zum Servieren über den Blumenkohl geben.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: Natürlich Jamie/Jamie at Home

Episode: Sommerkohlgemüse/Summer Brassicas