



## Bulgur-Tätschli mit Tzatziki und frittiertem Gemüse

Tzatziki passt zu beidem sehr gut, zu den Bulgur-Tätschli und dem frittierten Gemüse. Ein Tzatziki ist schnell gemacht, es braucht aber Zeit zum ziehen, mindestens 2 Stunden, noch besser über Nacht. Griechischer Joghurt ist fettreicher als unser Naturjoghurt, bereitet man das Tzatziki aus hiesigem Joghurt zu, so sollte man diesen vorab in einem Gazetuch abtropfen lassen. Ich habe das Tzatziki mit sämigem Schafmilchjoghurt zubereitet, da hat sich das Abtropfen erübrigt.

Die Zubereitung dieser Vegitellers ist etwas aufwändig, doch wie das Tzatziki lassen sich auch die Bulgurtätschli gut vorbereiten. Die Tätschlimasse kann gut 3 bis 4 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Einzig der Bierteig muss frisch zubereitet werden und natürlich soll auch das Gemüse frisch gerüstet werden.

### Zutaten (2 Portionen)

#### Tzatziki:

150g Schafmilchjoghurt  
1 Gartengurke  
2 Knoblauchzehen  
1Tl Zitronensaft  
1El Olivenöl  
Salz und Pfeffer

#### Bulgurtätschli:

140g Bulgur  
4,5dl Gemüsebouillon  
1 kleinere Zwiebel  
1 handvoll glatte Petersilie  
1 Rüebli  
2 Eier  
Kräutersalz, Pfeffer

## Bratbutter

### Bierteig:

60g Weissmehl  
2g Salz  
1dl Bier  
1 Eigelb  
1 Eiweiss  
1/2lt Sonnenblumenöl zum Frittieren

ca. 400g Gemüse: Broccoli, Rübli, Aubergine, Zucchetti

## Zubereitung

### Tzatziki:

Gartengurke schälen, dabei ein paar Streifen der Haut stehen lassen. Gurke halbieren, entkernen und durch die Röstiraffel reiben, mit Salz bestreuen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Joghurt, Zitronensaft und gepresste Knoblauchzehen miteinander vermischen. Geraffelte Gurke etwas auspressen, zugeben und nochmals mischen. Mit Salz (wenig) und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

### Bulgurtätschli:

Bouillon aufkochen und Bulgur zugeben, 10 Minuten köcheln lassen, Von der Herdplatte ziehen und zugedeckt auskühlen lassen.

Derzeit Zwiebel hacken und in Bratbutter anrösten bis sie braune Spuren zeigt. Petersilie hacken. Beides und die Bulgurmasse mischen. Rübli fein raffeln und ebenfalls und die Bulgurmasse mischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Sobald die Bulgurmasse nur noch lauwarm ist, die Eier untermischen. Bulgurmasse zu Kugeln vorformen.

### Bierteig:

Mehl und Salz vermischen. Bier und Eigelb zusammen verquirlen und schluckweise in das Mehl einrühren. Zu Beginn geht das am besten mit einer Gabel, sobald der Teig weicher wird, ist der Schwingbesen das bessere Werkzeug. Es sollte ein zähflüssiger Teig entstehen.

Eiweiss mit dem Handmixer schaumig schlagen und unter den Teig mischen.

### Finish:

Gemüse in kleine Stücke schneiden.

Backofen auf 60° vorheizen.

Frittieröl auf 160° Grad erhitzen. Gemüse portionenweise im Bierteig wenden. Stück für Stück mit zwei Gabeln herausheben und ins heissen Öl geben. Ca. 5-6 Minuten frittieren. Der Bierteig sollte eine schöne braune Farbe annehmen. Die Gemüsestücke während dem frittieren mit einer Gabel 2-3 mal wenden.

Gemüse mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen, auf ein mit

Haushaltspapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Gleichzeitig die Bulgurtätschli braten: Die vorgeformten Kugeln in eine Bratpfanne mit mässig heisser Bratbutter geben. Mit zwei Bratschaufeln etwas flachdrücken und rundformen. Auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten.



*Gerüstete Gurke fürs Tzatziki*



*Tzatziki*



*Bulgur-Tätschli vorgeformt*





*Bierteig und Eischnee*



*Gemüse im Bierteig wenden...*



*... frittieren ...*



*... anrichten*