



Mehr Schärfe für deine Küche mit den Chili-Spice-Mixes aus der Chili-Werkstatt!
Hier unser Lieblingsrezept passend zum **Chili-Spice-Mix für Seafood**:

Shrimps Accras

Zutaten:

- 3 Eier
- 150 g Weizenmehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- 100 ml warmes Wasser
- 1 kleine gelbe Zwiebel, geschält, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, geschält, fein gehackt
- 1 gelbe Paprika, entstielt, entkernt, fein würfelig geschnitten
- 1 EL Chili-Spice-Mix für Seafood**
- 150 g essfertige Shrimps
- Salz
- Sonnenblumenöl zum Herausbacken

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die Eier mit dem Mehl und dem Backpulver verrühren, das warme Wasser vorsichtig hineinfließen lassen, dabei fortwährend weiterschlagen. Nun Zwiebel, Knoblauch, Paprikawürfel und den **Chili-Spice-Mix für Seafood** unterheben. Zum Schluss die Shrimps einrühren und mit Salz kräftig abschmecken.
2. In einer tiefen Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen. Esslöffelgroße Teigportionen im heißen Öl goldbraun herausbraten, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Heiß servieren.

Tipp:

Jeden unserer **Chili-Spice-Mixes** kannst du „as it is“ verwenden - also genau so, wie wir ihn für dich im Glas abfüllen. Oder, wenn du magst, vor dem Einsatz im Mörser zerkleinern. Du kannst den Chili-Spice-Mixes aber auch in deine Lieblingsmühle füllen und das Gericht damit immer direkt bei Tisch würzen. Und natürlich kannst du für ein intensiveres Aroma die Menge des Chili-Spice-Mixes ganz nach Geschmack erhöhen. It's your choice!

Stay spicy!

Simone & Klaus
von der Chili-Werkstatt