

Fisch im Bierteig

Für 4 Portionen

4 Fischfilets	1 Zitrone, Saft	100 g Mehl
2 Eier	2 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer
1 L helles Bier	$\frac{1}{2}$ TL Salz	500 g Fett

Die Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit dem Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für den Bierteig das Mehl in eine Schüssel geben, mit den Eiern, dem Salz, dem Pfeffer und mit Bier verrühren, dass ein zähflüssiger Teig entsteht.

Das Frittierfett auf 180° erhitzen. Die Fischfilets salzen, nacheinander in dem Bierteig wenden und im heißen Fett 10 Minuten frittieren. Während des Frittierens die Filets nur einmal wenden.

Die frittierten Filets aus dem heißen Fett heben, abtropfen lassen und auf einer vorgewärzten Platte anrichten.

Kann man auch in der Pfanne braten. Dafür 4-6 El. Fett erhitzen.

Filet von jeder Seite 4 min. braten.

Beilagen:

Landbrot und Weißkohl oder Möhren-Erbсен-Gemüse.

NN am 04. August 2025