

Wels im Bierteig



Welsfilets (oder ein anderer grätenfreier fester Fisch) in Streifen schneiden und trocken tupfen. Anschließend salzen und pfeffern, im Bierteig wenden und im 180 Grad heißem Fett ausbacken. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Tartar Soße servieren.

Dazu passt Kartoffelsalat und grüner Salat, ein kühles Bier oder ein trockener frischer Weißwein.

Bierteig für 4 Personen und etwa 600 gr. Fisch

200 g Mehl

2 dl helles Bier

1 frisches Eigelb

1 frisches Eiweiß

1TI Salz

Mehl und Salz mit dem Quirl unter Zugabe von dem Bier und Eigelb zu einer glatten Masse verrühren. Den Teig etwa 30 min. ruhen lassen. Danach das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Asia Art



In Panko paniert und ausgebacken wie oben. Als Beilage Asia-Gemüsepfanne aus dem Wok.