

Hecht im Bierteig

Zutaten:

- 1000 g Hechtfilet
- Salz
- Pfeffer
- Zitronensaft
- 2000 g Mehl
- 300ml Bier
- 3 Eiweiss
- Fritieröl

Vorbereitung:

Die Hechtfilets nach Belieben in kleinere Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und marinieren lassen.

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung bilden. Wenig Salz zufügen.

Das Bier dazugiessen und alles rasch zu einem Teig mischen. Wenn sie einen Finger hineintauchen, soll eine Teigschicht haften bleiben, der Teig darf aber nicht zu dick sein.

Mit einem Tuch zudecken und ungefähr eine Stunde ruhen lassen. Kurz vor Gebrauch das Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter dem Bierteig ziehen.

Das Öl in einer Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Hechtfilets mit Haushaltspapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. Im Bierteig wenden und dann portionenweise im heissen Öl ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.