

Karpfen in Bierteig

Die Zutaten: 1 Karpfen ca 1,5kg ; 2 Eier; 125ml Bier; 225gr Mehl;
170gr Butterschmalz; Salz; Pfeffer.

Die Zubereitung: Für den Bierteig 175gr Mehl mit Bier, Eigelb, Salz,
Pfeffer und 20gr flüssigem Butterschmalz verquirlen. Das
steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig ca. 20 Min quellen
lassen. In der Zwischenzeit den Karpfen gründlich säubern und in
Scheiben schneiden, salzen und pfeffern.

Die Karpfenstücke in Mehl wenden und vorsichtig mit 2 Gabeln in den
Bierteig tauchen, abtropfen lassen und im heißen Butterschmalz
goldbraun ausbacken. Die Fischstücke auf Küchenpapier abtropfen.
Mit Kartoffelsalat servieren.