

Wels im Bierteig

Zutaten für 4 Personen: 4 Welsfilet a ca. 200 g, Zitronensaft
Salz, Pfeffer, 250g Mehl, 1/4 ltr. Altbier, 2 ganze Eier, 2 Eiweiß.

Zubereitung: Das Mehl in eine Schüssel sieben und Bier,
Eier und Salz unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig
ca. 20 min. ruhen lassen.

Die Eiweiße nicht zu steif schlagen und vorsichtig
unter den Teig heben.

Die Filets mit Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer
würzen und einzeln durch den Teig ziehen.

In der Friteuse bei ca. 180°C goldbraun fritieren.

Heiß servieren.

Schmeckt auch kalt sehr gut!