

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 18:03:40 CEST

Beschreibung

Zutaten

2 Packungen Tiefkühlfish (Kabeljau oder Goldbarsch), Paprika, Salz, Pfeffer, Zitronensaft 125g Mehl, 1/8 l helles Bier, 1 Ei Öl, 2 Eigelb, Salz, Zucker

Zubereitung

Den Fisch unaufgetaut in Portionen schneiden und mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zitronensaft würzen. Die Zutaten für den Bierteig zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Fisch in Mehl und anschließend durch den Teig ziehen. In der Pfanne in reichlich heißem Öl goldbraun backen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	