



Backfisch

4 Portionen

200 g Mehl

300 ml mildes, dunkles Bier (Duckstein, Kilkenny, o. ä.)

1 TL Backpulver

1 TL Salz

Pfeffer

600 g festfleischiges Fischfilet (Seelachs, Dorsch)

Frittierfett

Mehl, Bier, Backpulver, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verrühren; 15 Min. stehen lassen
Fischfilet in Stücke von 80 – 100 g schneiden.

Fett in der Fritteuse oder einem Frittiertopf auf 170° erhitzen. Die einzelnen Filetstücke leicht salzen, mit der Gabel durch den Bierteig ziehen, in das Fett geben und goldgelb ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen, bis alle Stücke gebacken sind. Sofort servieren.

Dazu passen Kartoffelsalat oder Pommes frites und Remoulade und natürlich Bier und Köm.