

Catfish bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Welsfilet, 3 Esslöffel feines Maismehl, 2 Esslöffel Weizenmehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Cayennepfeffer, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle, 1 Zitrone, 4 Blatt Salat.

Die Vorbereitungen:

Den Fisch waschen, trockentupfen und in rund 5 cm große Stücke teilen. In einem tiefen Teller die Mehle, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer gut vermischen. Die Zitrone waschen und in Spalten schneiden, den Salat waschen und gründlich trockenschleudern.

Die Zubereitung:

Reichlich Öl in einer hohen Pfanne erhitzen, die Fischstücke im Mehl wenden, bis sie von allen Seiten mit Mehl überzogen sind. In der Pfanne von allen Seiten für je 3-4 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Mit Hushpuppies, Salatblättern, Zitronenspalten, Chilisauce und z. B. Remoulade servieren. Guten Appetit!