

Fish & Chips bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 250 ml Bier, 2 mittelgroße Eier, 3 Esslöffel Öl, 1 Prise Salz, 4 mittelgroße Fischfilets (gehäutet), 1 kg Kartoffeln, 100 gr Speisestärke, Öl zum Fritieren, 200 gr Remoulade, 1 unbehandelte Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Die Eier trennen, in einer Schüssel Eigelbe, Salz, (die Esslöffel) Öl und Bier verrühren, das Mehl klumpenfrei unterrühren und alles zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden, in einer Schüssel Wasser aufbewahren, die Zitrone in Spalten schneiden. Die Eiweiße steif schlagen und unter den vorbereiteten Teig heben.

Die Zubereitung:

Das Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Kartoffeln fritieren, auf Küchenkrepp entfetten und warm halten.

Die Fischfilets unter kaltem Wasser abspülen, abtrocknen, die fertigen Fischfilets in Speisestärke wenden und die überflüssige Stärke abklopfen. Nacheinander im Teig wenden und rund 5 Minuten fritieren, abtropfen und mit den Kartoffeln, Remoulade und Zitronenspalten servieren.

Guten Appetit!