

# Karpfenfilet in Bierteig



Rezept für 4 Personen.

## Zubereitung des Teiges

- 1) Eiweiß von **3 Eiern** steif schlagen.
- 2) **½ Liter Hefeweizen, Salz & Paprikapulver** zu den Eigelben geben und verrühren.
- 3) **250 g gesiebtes Mehl** (Typ 405) einrühren.
- 4) Den Eischnee unterheben.
- 5) Der Teig hat die perfekte Konsistenz, wenn der Teig dicklich vom Löffel läuft. Zum „Nachbessern“ kann man Mehl oder Weizen (Milch) verwenden.

## Zubereitung der Karpfenfilets

- 6) **4 Grätenfreie Karpfenfilets ohne Haut** (á 180 - 200 g) nach persönlichem Belieben portionieren.
- 7) Die Filetstücke von beiden Seiten salzen & **pfeffern**, sodass die Oberfläche gleichmäßig gewürzt ist.
- 8) **Pflanzenöl** in einer Bratpfanne erhitzen.
- 9) Filetstücke in Mehl wenden, danach in den Bierteig eintauchen. Besonders gut und ohne riesige Sauerei gelingt dies, indem man die Filets an einer dicken Stelle mit der Gabel aufsticht und sie so „paniert“.
- 10) Den Bierteig kurz abtropfen lassen, sodass das Karpfenfiletstück gleichmäßig bedeckt ist.
- 11) Die Filetstücke in das heiße Öl legen. Um zu testen, ob das Öl heiß genug ist, einen Holzkochlöffel hineinhalten: Wenn das Öl um den Löffel herum sprudelt, ist es bratfertig.
- 12) Die Filets auf beiden Seiten goldbraun braten. Pro Seite benötigt man circa 4 Minuten.

Tipp: sollte Bierteig übrig bleiben, kann man diesen als „Knusperla“ herausbacken.

Dazu passen zum Beispiel Kartoffelsalat und Endiviensalat; und natürlich ein frisches Bier 😊

Wir wünschen viel Spaß beim Kochen und Guten Appetit!



**Öffnungszeiten** von Ende September bis Ende April:

**Fischladen:** Freitag & Samstag, 10 - 14 Uhr

**Fischerstüberl:** Freitag & Samstag, ab 17 Uhr

grätenfreies Karpfenfilet

knuspriger Bierteig

Klassiker

schnell & einfach

