

Fish & Chips



Erstellt von
Gerät

V-ZUG AG

Fisch

1 l Erdnussöl, oder Frittieröl
700 g Kabeljaufilet
2 TL Salz
2 TL Pfeffer
Mehl, zum Panieren

Öl in die Wokpfanne geben, Stufe 8 einstellen und erhitzen.
Kabeljaufilet schräg in vier gleich grosse Stücke schneiden. Salz und Pfeffer mischen und Fisch damit von allen Seiten einreiben. Fisch in Mehl wenden.

275 g Mehl
3 TL Backpulver
300 ml Bier, kalt

Mehl und Backpulver mischen, Bier zugeben und alles gut mischen. Fisch in den Teig tauchen und im Wok goldbraun frittieren. Abtropfen lassen.

Chips

350 g Pommes Frites

Die Pommes Frites können gemäss Packungsanleitung im gleichen Öl wie der Fisch frittiert werden.

Tipps

Am besten passen dazu Erbsenpüree und Sauce Tartar.

Zubehör

Wok