



Fish & Chips

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	30 Min.
Portionen	4

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





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

11.12.2019

