



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

