

# Fish and Chips

## Für 4 Portionen

165 g selbsttreibende Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	200 ml Weißbier	1,3 kg Kartoffeln, groß, mehligk.
700 g Kabeljaufilet	2 L Pflanzenöl	2 Zitronen
Meersalz, Pfeffer	Essig, englischer	

125 g selbsttreibendes Mehl mit dem Salz, Backpulver und Kurkuma in eine Schüssel sieben. Dann ein Loch in die Teig-Mitte drücken und die Hälfte des Bieres mit einem Schneebesen nach und nach einrühren, sodass ein fester Teig entsteht.

Danach die andere Hälfte des Bieres einrühren und den Teig bedeckt im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, in dicke Streifen mit ca. 1,5 cm Durchmesser schneiden und trocken tupfen.

Die Chips in der Fritteuse oder in einer tiefen Pfanne mit ausreichend Öl bei 190 °C vorfrittieren. Wenn sie gerade eben gar, aber noch nicht knusprig sind, herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Fisch trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Mit Meersalz, Pfeffer von allen Seiten würzen und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.

Die vorfrittierten Chips bei 190 °C fertig frittieren, bis sie außen knusprig sind; im Backofen bei 50 - 60°C warmhalten.

Den Fisch und den Teig aus dem Kühlschrank holen. Den Fisch mit dem restlichen Mehl gründlich bestäuben. Anschließend den Fisch in den Teig tunken, sodass er komplett bedeckt ist und dann vorsichtig ins 150-160°C heiße Öl legen. Etwa 4 Minuten goldbraun und knusprig frittieren. Mit Küchenpapier abtupfen und mit den Chips und Zitronenscheiben sowie dem Essig servieren.

### **Tipp:**

Das selbsttreibende Mehl mischt man selbst: 158 g Mehl, 5 g Backpulver und 1 - 2 g Salz.

NN am 14. Juni 2022