

Karpfen im Bierteig

Für 6 Portionen

1,5 kg Karpfenfilet	Pfeffer, Salz	250 g Mehl
$\frac{1}{4}$ L Bier	2 Eier	2 Eiweiß
500 g Frittierfett		

Karpfenfilet in Stücke schneiden, diese mit Pfeffer, Salz würzen und etwas Zitronensaft marinieren.

Als nächstes bereiten Sie den Bierteig zu. Unterrühren Sie hierbei sorgfältig 250 g Mehl, etwa $\frac{1}{4}$ Liter Bier, 2 Eier und eine Prise Salz in einer Schüssel, bis ein glatter Teig entsteht. Lassen Sie danach die Teigmasse abgedeckt 20 Minuten ruhen. Nach der Ruhezeit durchrühren Sie den Teig kräftig. Nun schlagen Sie 2 Eiweiß, jedoch nicht zu steif und ziehen es unter den Bierteig.

Beachten Sie hierbei, dass der Teig nicht zu flüssig sein darf, da dieser sonst um die Fischstücke keine geschlossene Hülle bildet.

Erhitzen Sie in einer Pfanne etwas Fett auf 180 Grad.

Die Filetstücke trocken tupfen, durch die Teigmischung ziehen, goldgelb ausbacken und abtropfen lassen.

Servieren Sie den Karpfen im Bierteig mit einem leichten Blatt- oder einem deftigen Kartoffelsalat.

NN am 24. September 2025