

Rezept Karpfen in Bierteig

Zutaten:

1 Portion Bierteig
1 kg Karpfenfilet
1 Zitrone
Salz, frischgemahlener, weißer Pfeffer
2 kg Butterschmalz
1 l Pflanzenöl (Typ Erdnußöl, Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

Den Fisch auf Gräten untersuchen, waschen, gut abtrocknen und portionieren.

Den Fisch leicht säuern, salzen und pfeffern.

Den Bierteig herstellen.

Das Fett erhitzen auf ca. 180° C.

Die Fischstücke durch den Teig ziehen und in ca. 5 – 8 min ausbacken lassen.

Der Fisch sollte von allen Seiten goldbraun gebacken sein.

Die Fischteile auf Küchenpapier abtropfen lassen.

[Zurück zu den Fischrezepten](#)

[Zurück zu den Regionalen Rezepten](#)