

Fish & Chips

Zutaten:

300 g (2 Stück) weiße Fischfilets ohne Gräten

250 g Kartoffeln (oder Backofen-Pommes)

200g Mehl

200 ml Bier

1 Päckchen Backpulver

Sonnenblumenöl zum Frittieren

Salz

Pfeffer

Mayonnaise

Ketchup

Zubereitung:

Mit einer Friteuse geht es leichter, doch ihr könnt das köstliche Essen auch problemlos in der Pfanne zubereiten. Aber Vorsicht: das Öl ist heiß! Die Kartoffeln werden nicht geschält, sondern nur gründlich gewaschen. Dann die tollen Knollen vierteln und ca. 4 - 5 Minuten kochen.

Anschließend ausdampfen lassen, bis sie trocken sind. Dann wird das Öl in der Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmt. Die Fischfilets pfeffern und salzen. Etwas Mehl auf einen Teller geben und den Rest des Mehls mit Bier und Backpulver in einer flachen Schale zu einem cremigen Teig vermengen. Die Fischfilets zuerst in Mehl wenden und anschließend in den Teig tauchen. Dann mit einem Schöpflöffel den Fisch vorsichtig in das heiße Öl tauchen und dort ca. 5 Minuten goldbraun backen. Auf Backpapier im Ofen warm halten. Dann werden die Kartoffel in das Öl getaucht. Dazu gibt es einen einfachen Salat mit einer Mayo-Ketchup-Sauce. Dafür Mayonnaise mit etwas Ketchup verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Druck-Version

