

Fischknusperli

Zutaten: (für 4 Personen)

- 800 g Eglifilet, je nach Grösse der Filets in kleinere Stücke geschnitten
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Mehl
- 2.5 dl helles Bier
- 1 EL Sonnenblumenöl
- ca. ½ EL Salz
- hoch erhitzbares Öl zum Frittieren (z. B. HOLL-Rapsöl)

Zubereitung:

Den Fisch trocken tupfen und auf beiden Seiten salzen und mit Pfeffer bestreuen.

Salz und Mehl in einer Schüssel mischen. Das Bier dazu geben und gut verrühren bis eine flüssiger, gleichmässiger Teig entsteht. Den Teig 30 Minuten quellen lassen.

Das Frittieröl in einen hohen Topf geben. Der Topf soll etwas zu einem Drittel mit Öl gefüllt sein. Das Öl auf 170 Grad erhitzen und die Temperatur des Öls während des Frittierens immer mit einem Thermometer kontrollieren.

Die Fischstücke durch den Bierteig ziehen und portionenweise im 170 Grad heissen Öl goldbraun ausbacken.

Die fertig gebackenen Knusperli mit der Schaumkelle aus dem Öl heben und auf Haushaltspapier abfetten lassen. Im Ofen warm stellen, bis alle Knusperli fertig gebacken sind.