

## Backfisch

- 200** g Mehl
- 250** ml Bier
- 1** Tüte Backpulver
- Salz
- Paprika de la vera
- 1** TL Honig
- 2-4** Fischfilet, Vorzugsweise Kabeljau, Seelachs, Zander geht auch
- 1** Liter Frittieröl, möglichst neutral
- 2** Eier

### Servings/Yield

--

### Cuisine

European

### Method

- 1.** Mehl mit Backpulver mischen und mit je 1/2 TL Salz, Paprika de la vera würzen.

Mit dem Bier zu einem dickflüssigen Teig aufschlagen, Honig einrühren und gut kühlen

- 2.** Die Fischfilets in wunschgemäß große Stücke schneiden, sie sollten möglichst gleichmäßig dick sein.

Das Öl auf ca. 190°C erhitzen

- 3.** Die Fischstücke gleichmäßig mehlieren. Überschüssiges Mehl abklopfen und die Fischstücke in den Teig geben. Gleichmäßig mit Teig bedecken.

- 4.** Überflüssigen Teig abtropfen lassen und die Fischstücke portionsweise im heißen Öl goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.