

FISCHE IN WEINTEIG

| NR | MENGE | ZUTAT | ZUBEREITUNG |
|-----------|--------------|--|---|
| 1 | Ca. 750 g | Gemischte Fische (Stör, Zander, Wels oder Karpfen) | Unter fließend kaltem Wasser waschen, in mittelgroße Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Fett in einer Pfanne oder Friteuse erhitzen. |
| 2 | 2 | Eier | Trennen und die Eidotter in eine Rührschüssel geben. |
| 3 | ½ TL | Salz | Zusammen mit |
| 4 | 125 ml | Weißwein | Abmessen und langsam in die Eidotter einrühren. |
| 5 | Beide | Eiweiße | In einer zweiten Rührschüssel zu steifem Eischnee schlagen. |
| 6 | Ca. 150 g | Mehl | Portionsweise, damit sich keine Klümpchen bilden, zu der Weinmischung geben. |
| 7 | Den ganzen | Eischnee | Auf die Mehlmischung gleiten lassen und vorsichtig mit einem Handschneebeesen unterheben (ein elektrisches Rührgerät würde die Luftbläschen zerstören). |
| 8 | Alle | Fischstücke | Nacheinander in den Weinteig tauchen und in dem heißen Fett langsam goldbraun backen. Dazu schmeckt Kartoffelbrei und Blattsalat. |