

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.