



# HECHT IN BIERTEIG



## ZUTATEN

800 g Hechtfilet ohne Haut  
und Gräten  
200 g Mehl  
2 Eigelb  
2 Eiweiß  
Salz  
0,2 Liter Bier  
Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG

Mehl und Eigelb, eine Prise Salz und Bier mit einem Mixer verrühren, Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die entgräteten und enthäuteten Hechtfilets in Portionen schneiden und im Bierteig wenden. Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und die Filetstücke goldbraun darin braten.

## BEILAGE DIE DAZU PASSEN

Kartoffelsalat mit Gurken