



slow food hardcore

Beans wir kochen 18. Mai 2018 8 Personen

Bodenseeknusperli im Chlöscht-Bierteig

Zutaten

600 g	Felchenfilet
250 g	Mehl
	Salz, Pfeffer
3 dl	Chlöscht
4	Eigelbe
4	Eiweisse
	Öle zum Frittieren

Und so wirds gemacht:

- ❖ Ofen auf 60 Grad vorheizen und eine Platte und Teller mitwärmen
- ❖ Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen
- ❖ Bier und Eigelbe verrühren und nach und nach unter Rühren mit dem Schwingbesen dazu giessen und glattrühren. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 min. quellen lassen.
- ❖ Eiweisse kurz vor dem Frittieren steif schlagen und sorgfältig unter den Teig ziehen
- ❖ Felchenfilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❖ Bratpf bis 1/3 Höhe mit Öl füllen und auf ca. 175 Grad erhitzen
- ❖ 4 EL Mehl in einen tiefen Teller geben
- ❖ Filets portionenweise im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann durch den Teig ziehen, ins heisse Öl geben und ca. 5 min. hellbraun frittieren
- ❖ Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen, warm stellen, dabei Ofentüre einen Spalt offenlassen.
- ❖ Mit Salat und Tartarsauce anrichten