

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 18:40:07 CET

Beschreibung

Zutaten

4 Fischkoteletts a 250g, Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, 1 Ei, 0,25 l helles Bier, 2 El Sojaöl

Zubereitung

Mehl und Sojaöl zum Ausbacken Fischkoteletts waschen, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft säuern. 20 Minuten ziehen lassen. Für den Bierteig Ei, Bier und Öl vermischen. Mehl hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Teig 20 Minuten quellen lassen. Die Fischkoteletts durch den Bierteig ziehen, abtropfen lassen und in reichlich heißem Sojaöl goldbraun braten. Die Fischkoteletts mit Remouladensauce servieren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	