

# Fischkoteletts in Bierteig

powered by:



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

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