

Vorgeschlagen von: am Di 10 Mär 2009 19:08:20 CET

Beschreibung

Zutaten

Karpfen, Salz, Pfeffer, 2 Eier, 0,25 l helles Bier, Semmelmehl, Weizenmehl, 1 Scheibe einer Zitrone, Butterschmalz

Zubereitung

Karpfen schlachten, teilen und waschen. Je nach Geschmack salzen und pfeffern, und ca. 10 Minuten ziehen lassen. 2 Eier anrühren und das Bier beimengen. Den Karpfen durch die Ei/ Bier-Mischung ziehen und dann mit einer Mischung aus Weizenmehl und Semmelmehl fest einreiben. Das Butterschmalz in der Friteuse auf 170 Grad erhitzen. Nach 8-10 Minuten Garzeit ist der Karpfen fertig. Es empfiehlt sich eine Zitronenscheibe auf dem Karpfen auszudrücken. Als Beilagen bieten sich Kartoffeln, Sellerie, Endivien und Rote Beete Salat an.

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	