

TEICHWIRTSCHAFT THALBERG

Karpfenzucht – Frischfischverkauf – Angelbetrieb



Fischwirtschaftsmeister
Ulrich Richter

04924 Thalberg
Liebenwerdaer Strasse 39

Karpfen in Bierteig

Zutaten: 0,8 - 1 kg Karpfenstücke oder Filet,
für 4 Personen ¼ helles Bier,
150 g Vollmehl,
1 Ei,
Saft einer Zitrone,
Salz,
Frittierfett: Kokosfett oder Sojaöl zum Ausbacken

Zubereitung: Den Karpfen unter kaltem Wasser waschen, in portionsgerechte Stücke schneiden, mit Salz und Zitronensaft einreiben und ½ Stunde ziehen lassen. . Das Ei mit Salz und dem Bier aufschlagen, das Mehl löffelweise einschlagen, und 1 Stunde quellen lassen. Ist der Teig zu dick geworden, noch etwas Bier einsprudeln.
Die Karpfenstücke abtrocknen, durch den Teig ziehen und sofort im heißen Fett knusprig braten, herausnehmen und Öl gut abtropfen lassen. Beim Frittieren wird ein Großteil der Gräten mürbe und "verschwindet" so.
Beilage: Erdäpfel oder Selleriesalat.

Gern nehmen wir Ihre Bestellung für Frisch Fisch oder Räucherfisch im vorab unter 035341/2925 entgegen.

Öffnungszeiten: Mo – Do: 9.00 – 17.00
Freitag: 9.00 – 18.00
Samstag: 9.00 – 12.00