

Einbecker Bock Fisch

Rezept für 3 - 4 Personen



Vorbereitungszeit

30 Minuten



Grillzeit

10 Minuten



Grilltemperatur

170 °C



Schwierigkeit

Mittel

Zutaten

Zutaten für 3-4 Personen

800 g Kabeljau
175 g Mehl Typ 405
1 Flasche Einbecker Ur Bock Dunkel
1 Zitrone
1 TL BBQ Rub
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1,5 l Frittieröl
etwas zusätzliches Mehl
Einbecker Bierdip.

So wird's gemacht:

1. Bierteig herstellen. Mehl, Ur-Bock Dunkel, BBQ Rub und Backpulver in einer Schüssel verrühren. Mindestens 30 Minuten gehen lassen
2. Fisch in handliche Stücke schneiden (Tipp: Frischfisch verwenden, TK geht auch aber vollständig auftauen)
3. Grill und Gusstopf mit Frittieröl erhitzen (170-180*)
Tipp: Mit Grillthermoter die Temperatur überwachen
4. Fischfilets durch den Bierteig ziehen und in das heiße Öl geben. nach 3-4 Minuten wenden nach 7-8 Minuten fertig.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen
6. Zusammen mit den Pommes anrichten den Saft einer halben Zitrone drüber träufeln und den Einbecker Bierdip dazu servieren.

Passendes Bier

