

# Fischspieße

## Zutaten:

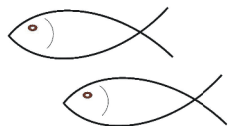
600 g gemischtes Fischfilet ohne Haut  
300 g durchwachsenen Speck in Scheiben  
Je eine rote, grüne und gelbe Paprikaschote  
3 Zwiebeln  
2 säuerliche Äpfel  
Mehl zum Wenden

## Zubereitung:

Fisch, Speck, Paprika, Zwiebeln und Äpfel in talergroße Stücke schneiden und abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.

Salzen (vorsichtig, je nach Salzgehalt des Specks), Pfeffern, in Mehl wenden und in der Pfanne in heißem Fett braten.

Variante: Fischspieße können auch durch Backteig gezogen werden und im schwimmenden Fett bei 180°C gebacken werden.



Fachberatung für das Fischereiwesen  
des Bezirks Mittelfranken

Maiacher Str. 60 d  
90441 Nürnberg

Tel: 0911-424399-0 / Fax: 0911-424399-22  
fischerei@bezirk-mittelfranken.de

