

Fischspieße

Zutaten:

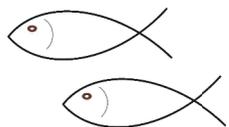
600 g gemischtes Fischfilet ohne Haut
300 g durchwachsenen Speck in Scheiben
Je eine rote, grüne und gelbe Paprikaschote
3 Zwiebeln
2 säuerliche Äpfel
Mehl zum Wenden

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

