

Karpfenchips



Zutaten:

pro Person 200 - 300 g Karpfenfilet (andere Weißfische können selbstverständlich auch verwendet werden!)

Mehl
Semmelbrösel
Salz
Pfeffer
Paprikapulver edelsüß

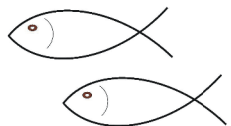
Zubereitung:

Fischfilets in dünne, ca. 4 mm dicke, Streifen schneiden. Schnittrichtung vom Rücken zum Bauch hin.

Für die Panade Semmelbrösel und Mehl im Verhältnis 1:1 mischen. Wird eine dünnere Panade gewünscht, erhöht man einfach den Anteil von Mehl. Mischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tip: Mit Gewürzen experimentieren. Je nach Geschmack eignen sich z.B. Muskatnuss, Fischgewürz oder gefriergetrocknete *Kräuter der Provence*.

Filetstreifen in der Panadenmischung wenden und 3 - 4 min in der Friteuse bei 170 ° C goldgelb fritieren.

Zu den Karpfenchips passt frisches Baguette oder getoastetes Weißbrot, Kartoffelsalat und Dips zum Tunken. Hervorragend eignen sich die Chips auch als Beilage zu einem frischen Salat.



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

