



Egli Filet im Teig

1 Kg	Fisch
500g	Mehl
3 dl	Bier
1 dl	Weiswein
3	Eigelb
Der Saft	2er Zitronen
Aromat	(nicht sparen)
Salz	
Pfeffer	
Petersilie	frisch oder gedörrt

Zubereitung:

Zutaten in eine Schüssel geben, mit Schwingbesen gut verrühren bis der zähflüssige Teig vom Schwingbesen tropft.

Flied der Teig zu schnell zu wenig Mehl

Flied der Teig zu langsam zu wenig Flüssigkeit. Mehr Bier zugeben.

Fische in die Schüssel geben mit den Händen umrühren.

Fisch einzeln aus der Schüssel nehmen Abtropfen und ins schwimmende Öl geben goldbraun anbraten in eine Platte mit Haushaltspapier legen servieren fertig.

E Guete.