



Neuer Direktvermarkter Rezepttipp

Beitrag

Seit Jahresbeginn stellen die Priener Direktvermarkter den Samerberger-Nachrichten auf Anregung von Maria Riepertinger regelmäÙig ihre feinen Rezepttipps zur Verfügbung. Heute stellt uns der junge Fischermeister Johannes Stephan Greamandlfischer aus Prien-Westernach ein typisches Chiemseefisch-Rezept vor: Frittierte Chiemsee-Renkenfilets in Bierteig.

Rezept Frittierte Chiemsee -Renkenfilets in Bierteig (4 Personen)

Zutaten:

- 1 kg Renkenfilets
- Salz
- Pfeffer
- Für den Bierteig:
- 250 g Mehl
- 200 ml Bier
- 2 Freilandeier ganz
- 2 EiweiÙ

Zubereitung:

- Das Mehl in eine Schüssel geben.
- Bier, Eier und Salz zugeben und gut verrühren, bis ein klumpenfreier Teig entsteht.
- Den Teig 30 Minuten zugedeckt quellen lassen.
- Zwei nicht zu steif geschlagene Eiweiße vorsichtig unterheben.
- Die leicht gesalzenen und gepfefferten Chiemseerenkenfilets in den Bierteig tauchen – die Filets in das 170 bis 180 Grad heiße Fett gleiten lassen und ca. 3 – 4 Minuten goldbraun ausbacken.
- Frittierkorb zwischen durch herausheben und schütteln, um ein aneinanderkleben der Filets zu verhindern.
- Filets herausnehmen, gut abtropfen lassen und heiß servieren.

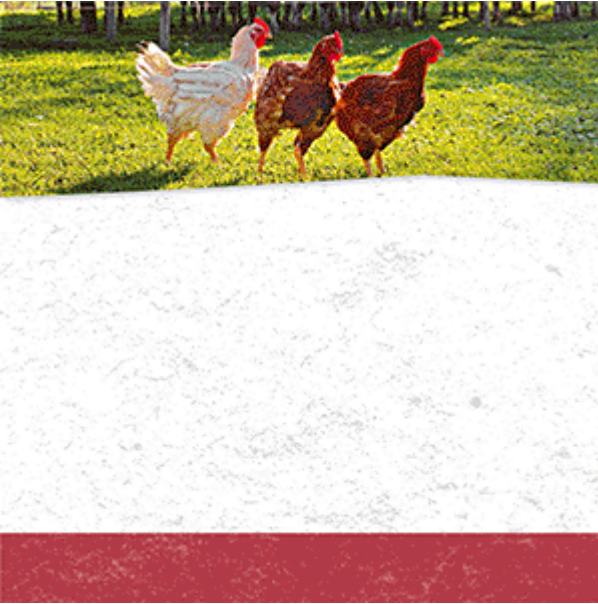
Guten Appetit wünscht Familie Stephan – Gremandlfischer, Westernach

Text: Maria Riepertinger, Wastlhof

Fotos und Rezept: Hannes Stephan, Gremandlhof







Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Chiemsee
2. Prien am Chiemsee
3. Rezept
4. Umland