

Berühmte Spezialität zum Weltgebetstag 2022 England, Wales und Nordirland.

Die britische Küche hat eigentlich keinen guten Ruf.
Trotzdem gibt es dort das ein oder andere Schmankerl.
Heute teilen wir ganz klassisch ein Rezept für Fish&Chips mit euch.

Fish and Chips

4 Personen

Öl zum Frittieren
225g Mehl
1 TL Backpulver
300ml Bier
4 Kabeljaufilets je 125g
1kg Kartoffeln



Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen und langsam fast die gesamte Menge des Bieres hineinrühren (Teig soll ziemlich zähflüssig sein, restliches Bier nur bei Bedarf dazugeben).

Das Öl erhitzen (es ist heiß genug, wenn ein Brotwürfel schnell knusprig braun wird, nicht schwarz!)

Fischfilets in den Teig tauchen und wieder herausziehen (Teig soll gut daran haften).

Filets nacheinander im heißen Öl frittieren (ca. 8 Minuten bei dünneren, 12 Minuten bei dickeren Filets).

Teig soll dabei knusprig werden.

Kartoffeln schälen und in die gewünschte Dicke schneiden, waschen und trocken tupfen.

Öl auf 160 Grad erhitzen und portionsweise einige Minuten goldgelb frittieren. Kurz vor dem Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Chips für weitere 3 Minuten frittieren.

Guten Appetit