| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 40 Min. | ganzjährig | England |

# FISH AND CHIPS



Rezept: kochbar.de, 5. 9. 2018 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Fish and Chips ist das Volksgericht des United Kingdom. Dabei wird meist Kabeljau frittiert. Die britischen Chips sind dicker als Pommes Frites.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 6 | Kartoffeln, grosse | 3.6 dl | Lagerbier |
| 4 | Kabeljaufilet, dicke | 3 EL | Olivenöl |
| 350 g | Mehl | | Pflanzliches Frittieröl |
| 3 TL | Backpulver | | Salz |

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200° C erwärmen. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dicke Stäbchen schneiden. Mit 3 Teilen Olivenöl und 2 Teilen Mehl in einer Schüssel vorsichtig durchmischen. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech 40 Min. goldgelb backen. Kurz vor dem Servieren salzen.
2. Öl in der Friteuse oder Pfanne auf 190° C erwärmen. (Eine kleine Gusseisenpfanne braucht viel weniger Öl als eine Friteuse.) Den Fisch unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.
3. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Schüssel sieben und etwas Salz dazugeben. Das Bier zugiessen und mit einem Schneebesen zu einem dicken Teig verrühren.
4. Die Fischfilets ganz in den Teig tauchen, dann vorsichtig ins heisse Öl geben. Je nach Dicke der Filets 8-10 Min. frittieren, dabei einmal wenden. Fisch abtropfen, allenfalls warm stellen und baldmöglichst servieren.