



FISH AND CHIPS

Zubereitung für 2 Personen:

- 1)** Für die Chips 450g Kartoffeln schälen und der Länge nach in ca. 1 cm dicke Stäbchen schneiden. In der Fritteuse bei 120 Grad portionsweise ca. 8 Minuten vorfrittieren. Abtropfen lassen.
- 2)** Inzwischen 350g Kabeljaufilet in Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer von beiden Seiten einreiben.
- 3)** 110g Mehl mit 1,5 Teelöffeln Backpulver und 150ml hellem, kaltem Bier in einer Schüssel verrühren.
- 4)** Fisch in 75g Mehl wenden, portionsweise in den Teig tauchen, abtropfen lassen und in der Fritteuse bei 175 Grad ca. 4 Minuten rundum goldbraun frittieren. Im Ofen warmhalten.
- 5)** Die Pommes im 175 Grad heißen Fett 3 bis 4 Minuten fertig frittieren, bis sie knusprig goldbraun sind. Salzen.
- 6)** Mit Backfisch und Malzessig oder Remoulade anrichten und eingekuschelt auf dem Sofa schlemmen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit,

Ihr LUXURY DREAMS Team



LUXURY DREAMS

VALUE YOUR TRAVEL TIME