

SCHWEIZ

# Fischchnusperli

*von Thomas* SCHWIERIG

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 10 min | 20 min | 836 kcal | 1 |

## Zutaten

FÜR 1 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| 160 g | Eglifilet |
| 170 g | Mehl |
| 2 dl | Bier |
| 20 g | Fleischgewürz |

## Anleitung

1. Bier und Mehl mit dem Schwingbesen verrühren mit etwas Salz abschmecken.
2. Pro Person 160g Eglifilet würzen (Fleischgewürz) und leicht mehlen.
3. Durch den Teig ziehen und am Schüsselrand abstreifen, nur wenig Teig nehmen und schwimmend im Erdnussöl bei 180°C 2min herausbacken.
4. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und dann mit einer halben Zitrone und Sauce Tatar servieren.

> **Tipp** · Das würzen des Fisches macht diese Chnuschperli zu einem einmaligen Genuss.