

SCHWEIZ

Fischchnusperli

von Thomas SCHWIERIG

10 min + 20 min 836 kcal 100

Zutaten

FÜR 100 PORTIONEN

16000 g	Eglifilet
17000 g	Mehl
200 dl	Bier
2000 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.