



## Backfisch

### Zutaten

(Für 2 Personen)

- 2 Filet vom Rotbarsch
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 2 Eiweiß
- Salz & Pfeffer
- 1 Bier

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eiweiß schaumig schlagen. Mehl in eine Schale geben. 0,1 l Bier, Salz und Pfeffer, sowie 1 Ei hinzufügen und verquirlen.
2. Den Teig nach und nach unter das Eiweiß heben.
3. Nun den Fisch kurz in etwas Mehl wälzen und im Anschluss im Bierteig wenden. Sobald der Fisch von allen Seiten mit Bierteig benetzt ist, direkt auf das Backblech legen.
4. Bei 200 Grad ca. 10 Minuten goldgelb backen.
5. Servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten  
Rezepte von:

**ADLEKOCHT**  
mas REZEPTE

