

Karpfen gebacken

Prep Time: 33 Minuten | **Cook Time:** 16 Minuten | **Servings:** 6-8 Personen | **Difficulty:** Easy

Ingredients:

- 2 ausgenommene, geschuppte Karpfen (zusammen etwa 1 1/2 kg),
- Salz
- 8 EL Mehl
- 1/8 l Malzbier
- 1 TL Salz
- 2 Eiweiß
- 1/8 l Öl
- 1 Zitrone

Directions:

Vorbereitung der Zutaten:

Karpfen waschen, der Länge nach halbieren, mit Salz einreiben, in 8 Portionsstücke schneiden. Eiweiß, zu Schnee schlagen. Zitrone, vierteln

Zubereitung:

1. Mehl, Bier, Salz zu einem glatten Teig verrühren und Eischnee unterheben.
2. Öl in großer Pfanne erhitzen, Karpfenstücke im Teig wenden.
3. Karpfen im Teig je nach Größe der Pfanne in 2 Arbeitsgängen 12-13 Minuten bei Mittelhitze von beiden Seiten goldbraun braten. Die letzten 3 Minuten mit Deckel. Anrichten:

Mit Zitronenvierteln anrichten.

Notes:

Getränk: Bier oder Weißherbst Beilagen: Kartoffelsalat, Feldsalat