

Wels in Weinbackteig

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

4 STUECK	Welsfilets
	Zitronensaft
	Dille
	Salz
375 ML	Weißwein
2	Eier
250 G	Weizenmehl
	Salz

Verfasst von: Friederike Schmitl

Zubereitung

1. Für den Weinbackteig, Wein, Eidotter und Mehl glatt verrühren und den Teig salzen. Das steif geschlagene Eiklar unterheben und den Teig ca.10 Minuten rasten lassen.
2. Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen.
3. Die Filets mit Zitronensaft und Salz würzen, mit wenig Dille bestreuen und durch den Backteig ziehen.

Das Filet muss gut vom dickflüssigen Backteig umhüllt sein.

4. In gut temperiertem Fett (Probe mit einem Tropfen Backteig) goldbraun ausbacken und auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.