

Zutaten

- 4 Seeteufelbäckchen à ca. 80 g
- Salz, Pfeffer, Mehl
- 175 g Mehl
- 50 g Reismehl
- ½ Tl Honig
- 330 ml kaltes Bier
- Salz, Rapsöl zum Frittieren

Hauptgang

Knuspriger Backfisch vom Seeteufelbäckchen

Entdecken Sie unser Rezept für knusprigen Backfisch vom Seeteufelbäckchen. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Seeteufelbäckchen säubern und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer würzen und in Mehl wenden.
2. Die übrigen Zutaten zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Die Seeteufelbäckchen durch den Teig ziehen, leicht abtropfen lassen und im heißen Fett von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun backen.