Rezept

Karpfen in Bierteig

Ein Rezept von Karpfen in Bierteig, am 11.11.2026

Zutaten

80 g	Mehl (Type 1050)
ca. 80 ml	dunkles Bier (z. B. Bockbier)
400 ml	Karpfenfilets
1 TL	Chiliflocken
1	Ei
	Salz
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
4-5 EL	Butterschmalz zum Ausbacken

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl bis auf 1 EL mit Ei, Bier und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren. Den Bierteig ca. 30 Min. ruhen lassen. Sollte der Teig zu dick sein, noch etwas Bier unterrühren.

2. Inzwischen die Karpfenfilets waschen, trocken tupfen, enthäuten und in 4-6 Stücke schneiden und auf beiden Seiten leicht salzen. Das übrige Mehl mit Paprikapulver und Chiliflocken vermischen und die Fischstücke darin wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen.

3. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Karpfenstücke nacheinander durch den Bierteig ziehen und im Butterschmalz auf beiden Seiten in 2-4 Min. goldbraun backen. Die Karpfenstücke herausnehmen, auf einem Rost abtropfen lassen und heiß servieren. Dazu passen Süßkartoffelstampf und Salat.