

... > Menüart > Hauptspeise > Fisch

---

## Kibbelinge im Bierteig



 **4.6** (80 Bewertungen)

 **74** Kommentare

 20 Min.

 normal

 05.10.2008

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

4



Portionen

6 Port. Fischfilet(s) (z. B. Kabeljau, Steinbeißer, Seelachs)

125 g Mehl

Salz und Pfeffer

125 ml Bier

1 Ei(er)

2 Eiweiß

Öl

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 20 Minuten

Mehl und Salz in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hälfte des Biers zusammen mit dem ganzen Ei dazugeben, nach und nach das Mehl einarbeiten, so dass ein glatter Teig entsteht.

Das restliche Bier unterrühren und die Schüssel abdecken. 30-60 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann und der Teig dickflüssiger wird. Danach, falls nötig, den Teig mit etwas Bier verdünnen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden, salzen und pfeffern, mit dem Teig überziehen und in reichlich heißem Öl oder in der Fritteuse bei 190°C goldgelb ausbacken.

Dazu Aioli und Salat reichen.

## Rezept von

mariechen97

## Weitere Rezepte von mariechen97

[Mehr >](#)

---

## **Tipps & Trends**

---

---

## **Video Empfehlungen**

---

## Markenrezepte bei Chefkoch

---

## Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

---

20.02.2021 08:42

Corrylein

Superlecker!!!! 😊 Wird jetzt öfter gemacht!!!

**Antworten**

---

23.12.2020 11:34

fusselfu

Habe es gestern zum wiederholten Mal zubereitet. Schmeckt uns immer wieder toll.  
..

1 El Öl im Teig macht die Kruste noch knuspriger.

LG fusselfu

**Antworten**

---

23.10.2020 01:35

VickyGabriel

Die Pannade ist perfekt, das schmeckt einfach wie in Holland. In Nord-Holland, um genau zu sein. In diesen Zeiten perfekt gegen Fernweh!

**Antworten**

---

04.09.2020 17:05

Aennieone

Superlecker! Der Bierteig gelingt immer und schmeckt auch hervorragend mit anderem 'Inhalt'. Auch als Nachspeise mit Obst, z.B. Ananasringe.

\*\*\*\*\*

**Antworten**

---

06.05.2020 18:37

jana4

Ich hatte Kabeljau TK und es war sehr lecker. Der Bierteig eignet sich ganz hervorragend!

**Antworten**

---

---

21.10.2010 12:52

Opakochtgut

Hallo mariechen!

Für den Bierteig nehme ich immer eine Bierteig Pulver Gewürzmischung 40 50g

für den Bierteig nehme ich immer eine Bierteig-Pulver-Gewürzmischung. 40-50g der Fertig Gewürzmischung reicht für ca. 1 kg Fisch.

Die Bierteig-Pulver-Gewürzmischung in eine kleine Schüssel geben und mit Bier anrühren bis ein zähflüssiger Teig entstanden ist. Es sind keine weiteren Zutaten nötig, alle Gewürze sind darin enthalten. Als Fischfilet nehme ich gerne Pangasiusfilet, denn das ist Grätenfrei. Nachdem ich die Fischfilets in mundgerechte Stücke geschnitten habe, tauche ich sie in den Bierteig und frittiere sie bei 180°C in der Fritteuse. Schmeckt wie von der Bude auf dem Markt.

Lg.  
Hans

**Antworten**

---

28.11.2008 13:30

Kaffeeluder

Hallo,

danke für das Rezept, genau dafür fahre ich immer Samstags nach Eyselshoven zum Markt. Da werden die Angeboten mit den vielen fettigen. leckeren Soßen.

Morgen probiere ich diese Rezept aus, ich weiß schon jetzt, das es schmecken wird.

Liebe Grüße vom  
Kaffeeluder

**Antworten**

---

28.11.2008 18:09

mariechen97

Liebes Kaffeeluder!

Dann wünsch ich Dir guten Appetit!

LG  
mariechen

**Antworten**

---

23.10.2013 08:48

koenig100

hallo kaffeeluder,  
ich kaufe auch immer in eygelshofen auf dem markt !!! :-)  
aber fisch dann nur, wenn meine vorräte vom angeln in dänemark/norwegen zu ende sind und die nächste angeltour noch auf sich warten muß.

@ mariechen,  
ich mache den kibbeling auch immer selber, genau wie du in einem bierteig.  
allerdings nur wenn der markt hellen ist, es ist ein aufwand und bitte beachten

allerdings nur vom dorsch/kabeijau, so ist er original. und bitte, benutze keinen steinbeißer, dieser fisch ist viel zu schade dafür, so eine kostbarkeit muß man natur genießen.....!!! :-)

gr. many

**Antworten**

---

23.10.2013 15:52

mariechen97

Klaro, Steinbeißer ist die Luxus-Variante ;-)

**Antworten**

---

**Folge uns**



---

## Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[backeofen rezepte](#), [duhoven rezepte](#), [erdäpfelbrot rezepte](#), [kalbsleber rezepte](#),  
[katoffelauflauf rezepte](#), [krauteintopf rezepte](#), [kräutersauce rezepte](#), [quarkstrudel  
rezepte](#), [taglioline rezepte](#), [tatafelspitz rezepte](#)