

## **Fisch-Chips = Filetstreifen**

Fischfilet (z.B. Karpfen, Weißfische, Brachsen) mit Grätenschneider und dem Streifenrechen schneiden, oder von Hand

### **Panade für die Chips:**

2/3 Mehl

1/3 feine Semmelbrösel

Fischgewürz, Salz, Pfeffer, alles fertig mischen.

In einer Schüssel mit Deckel die Panade geben und die Fisch-Chips darin schütteln, danach in die Fritteuse geben und schön goldgelb backen.

Als Fingerfood mit Asia-Soße für Kinder gut geeignet.

Die Fisch-Chips schmecken sehr gut zu Kartoffelsalat oder auf einer Semmel, mit etwas Tomaten und Gurken garniert.

Dieses Essen ist garantiert grätenfrei!