Fischbällchen mit Pommes frites



„Fish’n’Chips“

„Fish’n’Chips“ auf andere Weise, als man es aus England kennt.

Zwar fertige Produkte, aber zumindest die Fischbällchen habe ich vor einiger Zeit selbst frisch zubereitet und eingefroren. Ich habe sie aufgetaut und einfach in Fett in der Friteuse frittiert.

Der Einfachheit halber gibt es Pommes frites dazu, die ich auch frittiere.

Mein Rat: Wenn die Fischbällchen an der Oberfläche des siedenden Fetts schwimmen und fast kein Wasser mehr verdampft, sind sie gar.

Zutaten für 1 Person:

- 14-15 Fischbällchen

- Pommes frites

Zubereitungszeit: 10 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Fischbällchen im Fett etwa 4–5 Minuten frittieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Pommes in das siedende Fett geben und 4–5 Minuten frittieren. Auf den Teller zu den Fischbällchen geben und salzen. Alles servieren.