

# MSC Kabeljau in der Eihülle

mit Kartoffelsalat



Zur Artikelliste \*

Gern gegessen in:



Universitäten



Betriebs-  
kantinen



Senioren-  
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02863

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
MSC	Kabeljau TK	657358	2.000 g
Bio	Zitronen	523045	150 g
	Vollei flüssig	496384	200 ml
	Mehl Type 405	1458	100 g
	Meersalz körnig unjodiert	406321	10 g
	Rapsöl	415217	50 ml
	Kartoffelsalat mit Speck KB	MM02892	2.000 g

## Zubereitung:

1. Fischfilets unter Wasser gut abspülen und trockentupfen.
2. Fisch mit Zitronensaft beträufeln.
3. Fisch vor Zubereitung salzen.
4. Fisch zuerst in Ei wenden, dann in Mehl und erneut in Eimasse.
5. Öl in Pfanne erhitzen.
6. Fischfilets von allen Seiten goldbraun ca. 3-4 min. braten.

Zubereitung Kartoffelsalat siehe eigene Rezeptur (MM02892)

\* Nur national verfügbare Artikel.