



## Knusperpanade a'la Fischpfanne

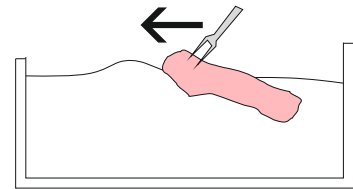
Zu meinem Bedauern ist die Familie Meiners, Betreiber der Fischpfanne in Viersen altersbedingt 2023 in den Ruhestand gegangen. Einen Nachfolger gibt es leider nicht.



Das Rezept für die Knusperpanade wurde samt Bericht z.B. hier veröffentlicht:

<https://rheinischer-spiegel.de/fischpfanne-viersen/>

Wir würzen das Seelachsfilet noch vor dem Panieren mit Pfeffer, Salz und Paprika, sonst ist der Seelachsgeschmack recht fad.



Damit sich die Panade schließt, den Fisch ziehend ins Öl gleiten lassen.

Um die Panade knusprig auszubacken ist eine möglichst hohe Öltemperatur notwendig. Bei unserer Fritteuse gelingt dies bei den maximal möglichen 190°C.

Für eine kleinere Menge Fisch die Mengenangaben halbieren. Wir versuchen z.Z.. die überschüssige Panade einzufrieren.



Auch das Schauschublade ist in diesem Jahr belegt worden.

Nach einem halben Jahr Winterschlaf im Kühlschrank, wurden die Wildbienen Ende März sehr schnell aktiv. Anfang Mai waren keine mehr zu sehen (?).



Alle Bastler sind beschissen die sich nicht zu helfen wissen!

mfg.  
Leopoldi

