

Makrelen in Curry-Apfel-Sauce

Zutaten:

für 4 Personen

- 2 große Makrelen
- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Curry
- 2 Esslöffel zerlassene Butter
- 1/2 Liter Fleischbrühe
- 2 Äpfel
- Pfefferkörner
- Salz
- Zitronensaft
- Zitronenschale

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die ausgenommenen und in Stücke geteilten Makrelen gut waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken. Die geschälte Zwiebel, Pfefferkörner, Salz und Zitronensaft zufügen und 15 min. kochen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Sauce zubereitet: Mehl und Curry mit der zerlassenen Butter verrühren, mit der Fleischbrühe aufkochen und die geschälten und geraspelten Äpfel und etwas Zitronenschale zugeben.

Makrelenstücke abtropfen lassen und in der Sauce servieren. Dazu passt Reis oder Kartoffelpüree--und natürlich Aquavit und Bier.