

Rotbarsch-Eintopf mit Gurke

Zutaten:

für 4 Personen

- 1kg Rotbarschfilet
- 1 Zitrone
- 2 Esslöffel Worcestersauce
- 2 Zwiebeln
- 1 Salatgurke
- 2 Stangen Lauch
- 4 Kartoffeln
- 1 Dose Tomaten groß
- 3 Esslöffel Butter
- 1/4 Liter Weißwein
- 1/2 Liter Fleischbrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat
- 1 Bund Dill

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:

Rotbarschfilet waschen, abtrocknen und in Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft und der Worcestersauce beträufeln und 30 min marinieren lassen. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Salatgurke schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Lauch putzen und in Scheiben schneiden.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben und Zwiebeln, Lauch und Gurken glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Die Kartoffelwürfelchen dazu geben. Die Tomaten zerkleinern und zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 30 min köcheln lassen. Fischwürfel dazugeben und 5 min garziehen lassen. Nochmals abschmecken und mit Dill bestreuen.