

kulinarische Reise durch Deutschland

Stralsunder
Fischertopf

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Stralsunder Fischertopf

Zutaten für 4 Personen:

500 – 700 g Fischfilet, 100 g Margarine, 1 Salatgurke, 4 Zwiebeln, 2 EL Tomatenmark, 200 g Kartoffeln, 2 Bund Dill, 250 ml Brühe, 250 ml Sahne, Senf, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Paprika je nach Geschmack zum Würzen.

Zubereitung:

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Salatgurke waschen und in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Margarine in einem Topf zerlassen und die Zwiebel mit der Salatgurke darin andünsten. Die Kartoffelwürfel zusammen mit dem Tomatenmark hinzugeben und mit der Brühe auffüllen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Knoblauch nach Geschmack würzen.
3. Das Fischfilet mit Salz und Paprika würzen, in grobe Stücke schneiden, mit in den Topf geben und gar ziehen lassen.
4. Die Sahne mit Senf und Dill verrühren und zum Ende der Garzeit hinzugeben und servieren.