

Fischklöße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr frischer Fisch, 1 l Fischfond (oder -sud), Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle.

Die Vorbereitungen:

Die grätenfreien Fischfilets durch den Fleischwolf drehen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und kleine, runde Bällchen formen.

Die Zubereitung:

Die Bällchen im simmenden, nicht kochenden Fischesud 3-5 Minuten garziehen. Mit PetersilienSauce, jungen Kartoffeln und Salat servieren.

Guten Appetit!