Fischsoljanka
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 kg Fischfilet (z.B. Seelachs), 3-4 Esslöffel Olivenöl, 4 mittelgroße Zwiebeln, 1 kleines Glas Cornichons oder Gewürzgurken, 2 Gläser Letscho, 1 große Dose geschälte Tomaten, 750 ml Gemüsebrühe, 1 Esslöffel Zitronensaft, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprikapulver rosenscharf, Saure Sahne, 1 Prise Zucker.

Die Vorbereitungen:

Zwiebeln schälen und würfeln.
Cornichons bzw. Gewürzgurken würfeln. Gurkenwasser aufheben!
Tomaten in der Dose mit einem Messer grob zerkleinern.
Fischfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Zubereitung:

Olievnöl in einem großen Topf erhitzen.
Zwiebelwürfel darin glasig andünsten, mit dem Sud der Gewürzgurken und der Brühe ablöschen.
Gewürzgurken, Letscho, geschälte Tomaten dazu geben und alles kurz aufkochen lassen.
Mit , Salz, Pfeffer, Rosenpaprika und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.
Die Fischfiletstücke nun in den Fond geben und ca. 12 - 15 Minuten darin ziehen lassen.
Alles nochmals abschmecken und eventuell nachwürzen.
Dazu saure Sahne und frisches Brot reichen.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de