

Rezept

Ungarischer Fischtopf

Ein Rezept von Ungarischer Fischtopf, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Filet von Süßwasserfischen (z.B. Zander und Barsch)	Salz
1 EL edelsüßes Paprikapulver	weißer Pfeffer aus der Mühle
2 Zwiebeln	1 Paprikaschote
1 Lorbeerblatt	1 Glas Fischfond (400 ml; ersatzweise Gemüsebrühe)
125 g Schmand	½ Bund glatte Petersilie
	Rosenpaprika

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 333 kcal

Zubereitung

1. Das Fischfilet mit kaltem Wasser abwaschen und abtrocknen, mundgerecht würfeln und mit Salz, Pfeffer und edelsüßem Paprikapulver würzen.
2. Die Paprikaschote waschen, putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden.
3. Paprika und Zwiebeln mit dem Fischfond in einen Topf geben. Das Lorbeerblatt dazugeben und alles aufkochen. Offen bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.
4. Das Fischfilet in den Topf geben und untermischen. Alles bei schwacher Hitze 6-8 Min. ziehen lassen.
5. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Petersilie und Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika abschmecken.
6. Den Fischtopf ebenfalls herzhaft abschmecken. Zum Servieren den Schmand daraufgeben. Zusätzlich mit etwas Rosenpaprika bestreuen.