Rezept

Fisch mit Fünf-Gewürze-Pulver

Ein Rezept von Fisch mit Fünf-Gewürze-Pulver, am 08.06.2025

Zutaten

600 g	dünne Fischfilets
	Salz
1 Stück	Ingwer (2 cm)
4 EL	Sojasauce
3 EL	Reiswein
1 Stange	Lauch
2 EL	Öl
2 TL	Fünf-Gewürze-Pulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Fischfilets kalt abspülen und trockentupfen, mit Reiswein beträufeln und salzen. Lauch waschen, putzen und in 1/2 cm breite Ringe schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.

2. Öl erhitzen, Lauch und Ingwer darin anbraten. Fisch kurz mitbraten. Sojasauce und Gewürzpulver mit 200 ml Wasser mischen und dazugießen. Fisch 10 Min. köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.