

Rezept

Fischgulasch aus dem Römertopf

Ein Rezept von Fischgulasch aus dem Römertopf, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Fischfilet (z. B. Tunfisch, Seelachs)	3 EL Zitronensaft
Salz	Pfeffer
3 Zwiebeln	1 Dose Tomaten (400 g)
1/4 l Weißwein (ersatzweise Gemüsefond aus dem Glas)	3 EL Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Den Fisch waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. In Würfel schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten, Zwiebeln und Fisch in der Form verteilen. Den Wein zugießen und das Fischgulasch mit Butterflöckchen belegen. Zugedeckt im Ofen bei 180° (Umluft 160°) 50 Min. garen.