



Curry-Fischtopf

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 3 rote Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 3-4 EL Butterschmalz
- 3 EL Currypulver
- 250ml Weißwein
- 750ml Fischfond
 - Salz
 - Pfeffer
- 750g Rotbarschfilet
- 3 EL Schmand
- Kerbel zum Garnieren

Zubereitung:

- 1) Die Zwiebeln und Möhren schälen und beides in feine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- 2) Butterschmalz erhitzen und alles darin ca. 4-5 Minuten anbraten. Das Currypulver einrühren und den Weißwein und den Fond angießen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze ca. 10 Minuten garen.
 - 3) Das Fischfilet waschen, trocknen und in nicht zu große Stücke schneiden.
- 4) Die Fischstücke 5 Minuten vor Ende der Garzeit dazu geben. Die nicht mehr kochende Suppe mit Schmand verfeinern, anrichten und mit Kerbel garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, Pro Portion ca. 42 g E, 14 g F, 12 g KH, 745 kcal/3129 kJ

Guten Appetit wünscht Ihr Fisch Klaassen Team