Fisch in Weißwein-Sauce

Kategorien:	Fischgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Knofe – Zechn
1 Fenchlknoin
3 Babrika – Schoodn
1 klaane rode Tschili – Schoodn
50 g Butta
oogribane Schoin
Soft vo ½ Oroschn
300 ml truckana Weißwei
Soiz
Pfeffa
4 Stickln Kabljau – Filee (je 175 g)
Basilikumbladdn zum Ganian
Oroschnschei´m zum Ganian

Zubereitung

Schöö in Knofe und zadruck eam guad.
Putz in Fenchl und schneid eam in Streifn.
Hoibia de Babrika, tua de Kean aussa und schneids in Streifn.
Hoibia aa de Tschili, entkeans und tuas fein hockn.
Zaloss de Butta in ana Pfaunn und gib in Knofe, Fenchl, Babrika und Tschili dazua.
Loß 5 Minutn goan.

Oroschnschoin und Oroschnsoft und den Wei riahst drunta, wiaz ois guad und loss aufkochn.
Schmeiss in Fisch ind Pfaunn und gib in Deckl drauf.
Schoit de Hitz zruck, loss ca. 10 Minutn kechln, bis da Fisch goa is und se mid da Messaspitzn leicht zapflickn looßt.
Wiaz eam no.

Tipp: Dazua passn tuan mid aana Minzn bestreite Eapfen, oda a Reis, oda a knusprigs Weißbrot.