



Fischragout

Zubereitung

Kartoffel waschen, schälen und vierteln. Karotten putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Zuerst die Kartoffeln, dann die Karottenscheiben in Öl andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe und Obers zugießen. Bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten garen. Frühlingszwiebeln putzen in Scheiben schneiden dazu geben und 5 Minuten mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken Saucenbinder einstreuen, kurz aufkochen lassen. Fisch in mundgerechte Stücke schneiden und dazu geben. 5 Minuten ziehen lassen und danach Dille untermengen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Barbara Keiblinger.

Zutaten

50 dag Kartoffeln
75 dag Karotten
3 EL BONA Pflanzenöl
Salz, weißer Pfeffer
1/8 l Gemüsebrühe (Bio)
1/4 l Schlagobers
1 Bund Frühlingszwiebel
1-2 EL Saucenbinder hell
50 dag Kabeljau Rückenfilet (Dorsch, Lachs)
Dille