



Fischerman's Stew



Zutaten (10 Personen)

0,40	kg	Forellenfilet, geräuchert
0,40	kg	Makrele geräuchert
50,00	g	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
0,50	kg	Gurken
150,00	g	Zwiebeln
0,50	kg	Tomaten
300,00	g	Erbsen, tiefgekühlt
1,00	dl	Weisswein
5,00	dl	Weissweinsauce KNORR
150,00	g	RAMA® Cremefine Fraîche 8 x 1.00 l
40,00	g	KNORR® Mise en Place Dill 2 x 0.34 kg
40,00	g	KNORR® Gemüsekrönung Butternote & Kräuter 1.00 kg

Zubereitung

Vorbereitung:

- Dem Räucherfisch die Haut entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden
- Salatgurken und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden
- Tomaten in Schnitze schneiden und Kernen entfernen
- Zitronensauce nach Anleitung zubereiten

Zubereitung:

- Salatgurke und Zwiebel mit MEP Dill und Weisswein weichdünsten
- Erbsen beifügen und 5 Min. weiterdünsten
- Mit Würzmix Gemüse glasieren



- Räucherfisch und Tomaten begeben, vorsichtig erhitzen
- Weissweinsauce mit Creme Fraîche verfeinern und vorsichtig mit dem Eintopf mischen, servieren