



# Halászlé

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein traditioneller ungarischer Fischeintopf, neu überarbeitet, einfach beschrieben

## Zutaten

- 2 kg Karpfen und Zander oder beides, küchenfertig filiiert
- (Die Fischkarkassen grob gehackt)
- 250 g grobes Wurzelgemüse aus Sellerie, Porree, Möhren, Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt, 1 Tl scharfes Paprikapulver, Salz,
- ungarischer Weißwein oder 1 Spritzer Kräuternessig nach Geschmack
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Schweineschmalz oder Butter zum anschwitzen
- 3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 250 ml saure Sahne
- Geröstete Weißbrotscheiben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Zander oder die Karpfenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

### Schritt2

Das Wurzelgemüse in Schmalz glasig anschwitzen und die Fischgräten dazu geben, kurz mit angehen lassen.

### Schritt3

Die geschälten Tomaten und etwas 2 l Wasser aufgießen und

#### **Schritt4**

30 - 40 min. leise köcheln lassen. Danach abseihen, passieren.

#### **Schritt5**

Die Zwiebeln mit den Paprika Streifen anschwitzen und das Paprikapulver mit angehen lassen.

#### **Schritt6**

Mit dem Weißwein und / oder Essig und dem Fischfond aufgießen, herzhaft abschmecken.

#### **Schritt7**

Die Fischstücke einlegen und leise gar ziehen lassen.

#### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt9**

Mit dem sauren Rahm und geröstetem Weißbrot servieren.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** balkan, fisch, fischeintopf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/halaszle/>